

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO



**EL DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE Y EL CAFÉ EN LA
LOCALIDAD DE COROICO**

Trabajo presentado por:

MARÍA PATRICIA ELIZABETH ESTEVEZ ENCINAS

Para obtener el grado de TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

TUTOR

Mg.Sc. Lic. LUIS ROBERTO AMUSQUÍVAR FERNÁNDEZ

La Paz – Bolivia

Abril 2015

DEDICATORIA

A mis queridos hijos Carlos Eduardo y María Alejandra Alcócer Estévez, por ser mi fuente de inspiración y de logros.

A mí querida madre Teresa Encinas de Estévez por su apoyo incondicional.

A mis tías Willma y Martha Encinas Portugal, que siempre me enseñaron a valorarme, con su constante apoyo y cariño.

AGRADECIMIENTOS

Ante todo a Dios, por regalarme el don de la vida.

Al distinguido Mg.Sc. Luis Roberto Amusquívar Fernández, mi docente guía, el que con su infinita paciencia y profesionalismo, supo orientarme oportunamente.

A la Universidad Mayor de San Andrés por albergarme en sus aulas y a todo el plantel docente, conformado por ejemplares profesionales, en las materias que dictan.

A mi querida hermana que me brindó muchos datos para que este trabajo se pueda llevar adelante, y a todas las personas que brindaron su tiempo para que este trabajo se lleve a cabo.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETIVOS.....	3
2.1 Objetivo General.....	3
2.2. Objetivos específicos.....	3
3. JUSTIFICACIÓN.....	3
4. METODOLOGÍA.....	4
5. RESUMEN.....	6
6. MARCO CONTEXTUAL DE COROICO	
UBICACIÓN GEOGRÁFICA.....	7
6.1. Ubicación.....	10
6.2. Superficie.....	10
6.3. Límites.....	10
6.4. Hidrografía.....	10
6.5. Clima.....	11
6.6. Temperatura.....	11
6.7. Precipitación Pluvial.....	12
6.8. Fauna.....	12
6.9. Flora.....	13
6.10. División Política-Administrativa.....	14
6.11. Régimen económico.....	15
6.12. Transporte.....	17
6.13. Población.....	17
6.14. Turismo.....	17

7. EL CAFÉ.....	18
7.1. Historia del café.....	19
7.2. Diseminación.....	20
7.3. Usos.....	23
7.4. Leyendas.....	24
7.5. Evolución de la bebida.....	26
7.6. El café y la salud.....	27
7.7. Regiones donde es cultivado el café.....	29
8. IMPORTANCIA DEL CAFÉ.....	31
8.1. El café en Bolivia.....	35
8.1. Historia de la producción del café en los Yungas.....	38
8.2. Características y descripción general del arbusto del café.....	39
8.3.1.Sistema de cultivo.....	40
8.3.2. La cosecha.....	40
8.3.3. Prebeneficiado.....	41
8.3.4. Beneficio de café oro.....	41
8.3.5. Beneficio húmedo.....	41
8.3.6. Beneficio seco.....	42
8.3.7. Secado.....	42
8.3.8. Caracterización del café como bebida.....	43
9. DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE.....	44
9.1.Principios y ejes del Turismo Sustentable.....	46
9.2.El Turismo Sustentable instrumento para el desarrollo....	49
9.3.Nuevo modelo de desarrollo sustentable para el turismo.	49
9.4.El café como factor de Desarrollo Sustentable en Bolivia y las regiones cafetaleras de los Yungas: caso Coroico.....	50
9.4.1. Oferta.....	52
9.4.2. Demanda.....	54

9.5. Servicios turísticos en base al café.....	55
9.6. Servicios complementarios en base al café.....	56
10. ACTORES DEL DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE.....	58
10.7.1. Participación publica.....	58
10.7.2. Participación Privada.....	60
CONCLUSIONES.....	64
BIBLIOGRAFÍA.....	66
ANEXOS.....	70

ÍNDICE DE FIGURAS/MAPAS/CUADROS

Figura 1. Ubicación Geográfica de Coroico.....	9
Figura 2. Mapa de países productores de café arábica.....	30
Figura 3. Mapa de países productores de café robusta.....	30
Figura 4. Datos de exportación de algunos países 2004 – 2009..	32
Figura 5. Producción del café en Bolivia.....	36
Figura 6. Parámetros de calificación de la calidad del café.....	44
Figura 7. Principios del turismo sustentable.....	48

1. INTRODUCCIÓN

El turismo en la actualidad es una de las actividades económicas y sociales más importantes. De acuerdo a la OMT (2010), en estos últimos años es considerado como un agente económico y social, modificador de comportamientos, individuales y colectivos, en las poblaciones afectadas o beneficiadas directamente por esta actividad y por lo mismo es un factor de cambio estructurado en los sistemas económicos regionales y elemento de apoyo para muchos países.

Según el Plan Nacional de Turismo 2012-2016:11, Bolivia desarrolla una oferta turística sobre una amplia base de atractivos naturales y culturales. En cuanto al potencial natural, este Plan destaca la presencia de 163 ecosistemas distribuidos en 17 pisos ecológicos, 14.000 especies de plantas nativas, 123 áreas protegidas (22 nacionales, 23 departamentales y 78 municipales) (Plan Nacional de Turismo 2012- 2016:11).

En Bolivia, Estado Plurinacional, tenemos 36 pueblos y naciones originarias, depositarios de saberes, valores, procesos simbólicos y cosmovisiones, que posiciona al país como el único en el mundo con mayor diversidad de culturas reconocidas oficialmente (PNT, 2012- 2016:11).

Según del Ministerio de Culturas (2012:11) el legado tangible e intangible del desarrollo de las culturas en las épocas prehispánica, colonial y republicana, se expresan en las magníficas edificaciones, monumentos líticos y procesos simbólicos de la milenaria cultura de Tiwanaku, las ciudades de Potosí y Sucre, las Misiones Jesuíticas de Chiquitos, el petroglifo más grande del mundo denominado Fuerte de Samaipata, el Parque Noel Kempff Mercado. Asimismo está presente la obra maestra oral e intangible que constituye el Carnaval de Oruro, y también la cosmovisión de la Cultura originaria Kallawayaya, declarados como patrimonio cultural de la humanidad por la

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Por esto podemos afirmar que en Bolivia, el turismo es una de las actividades más importantes por el gran dinamismo y su inmensa capacidad de desarrollo, y sobre todo porque el turista busca experiencias únicas y diferentes, acorde a sus gustos y exigencias. Una de estas experiencias es la de interactuar con comunidades receptoras y de esta manera interrelacionarse con la naturaleza, realizar actividades físicas, búsqueda de emociones y sobre todo realizar actividades diferentes a las usuales, esto da origen a una nueva y novedosa tendencia, la cual se conoce como turismo alternativo.

En Coroico, tenemos atractivos turísticos como las cascadas, el biking, canopy, senderismo, rafting que se pueden complementar con el café para estimular el desarrollo sustentable de esta región.

En nuestro país tenemos declarado como primer Municipio Turístico a Coroico, situado a 97 kilómetros de la ciudad de La Paz y se encuentra en la región de los Yungas. Coroico presenta elementos que se toman en cuenta para realizar este tipo de iniciativas en las zonas rurales. Por un lado se tiene la existencia de un amplio espacio geográfico y esto da la oportunidad de construir edificaciones que puedan satisfacer la demanda y por otro lado, tal vez el más importante los cambios de gustos y las preferencias de la gente de la ciudad, que están orientados a la revalorización de lo tradicional y su gran interés por la naturaleza.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Analizar el café como atractivo turístico, incorporándolo al desarrollo turístico sustentable en la localidad de Coroico.

2.2. Objetivos específicos.

- Identificar la importancia turística del café en el municipio de Coroico.
- Determinar el café como una alternativa para el desarrollo turístico sustentable en la localidad de Coroico.

3. JUSTIFICACIÓN

En Bolivia se cultiva el café en las provincias de Nor Yungas y Caranavi, ambas provincias en su Conjunto tienen una extensión de 10.900 km² y cuentan con una población de 15.000 habitantes. En estas dos provincias se produce el 90% del café nacional, de éste se destina el 30% al consumo nacional y el 70% a la exportación hacia diferentes países. En la actualidad estas provincias tienen aproximadamente 100.000 hectáreas disponibles para futuras expansiones (Cuba: 2007:18).

Por otro lado, el Municipio de Coroico cuenta con varias altitudes sobre nivel del mar, siendo adecuadas para el cultivo de las diferentes variedades de café, propiciando las condiciones para una buena calidad de sabor y aroma del café (Cuba, 2007:18).

La región de los Yungas cuenta con un clima, altura y régimen de lluvias ideal para el cultivo del café, lo que podría beneficiar a cientos de familias de la región. El café boliviano ha logrado posicionarse en el mercado internacional, por lo que es urgente incrementar los cultivos a través del fomento de las inversiones privadas y comunitarias (Organicoop, 2008:16).

Según Ramirez, (2005:2) "El sector cafetalero es considerado uno de los pilares más importantes dentro la política agropecuaria de Bolivia, con una producción anual de 170.000 sacos de 60 kg de café oro. El departamento de La Paz es el principal productor de café en el país, con una producción que comprende el 95,5% de la producción nacional, abarcando una superficie cultivada de 22.920 ha. El restante 4,5% es producido en los departamentos de Santa Cruz, Cochabamba, Beni, Tarija y Pando.

El café boliviano logró un precio máximo de 12,15 dólares por libra en la subasta internacional cumplida por vía Internet y contó con la participación de compradores de distintos países como Alemania, Canadá, Estados Unidos, Dinamarca, Nicaragua, Honduras, Japón, Lituania, Inglaterra, Sudáfrica y Suecia. La dulzura, acidez y el aroma del café producido en el país son las características que interesaron a los demandantes (Organicoop, 2008:28).

4. METODOLOGÍA

La metodología utilizada se centró en la búsqueda de fuentes de información tanto primaria como secundaria. Se utilizó la técnica del fichaje para tratar de lograr una sistematización clara, buscando siempre la información que apunten hacia el objetivo general de la investigación. Para ello se recurrió a recolectar la información adecuada, utilizando las técnicas de investigación documental, recurriendo fundamentalmente a libros, revistas relacionadas al tema, periódicos, y algunos sitios web y también entrevistas realizadas a los actores directos para que, con su opinión se pueda justificar el porqué del trabajo de investigación, buscando la coherencia del mismo.

Se hace un análisis de la necesidad de catalogar al café como una nueva alternativa de desarrollo turístico sustentable para el Municipio de

Coroico. El trabajo está enfocado hacia la gestión de todos los recursos de manera que satisfagan todas las necesidades económicas, sociales y que se respete la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, también la diversidad biológica. En la zona, el denominado circuito turístico “Ruta del café” que en estos últimos años ha ido ganando más adeptos, y de esta manera se podría dar mayor cobertura a diferentes actividades turísticas, como una estrategia de crecimiento socioeconómico, lo que a la postre posiblemente significaría un resultado para acceder a un turismo planificado, organizado y diversificado, donde la participación de la población en la actividad turística sea un pilar fundamental, aprovechando de esta manera la tierra y creando espacios donde se pueda comercializar el café de muchas maneras, esto daría la posibilidad de dar paso a la multiplicación de empleos directos e indirectos, además de la diversificación de la economía en la comunidad.

5. RESUMEN

El contenido de la monografía presenta un orden lógico y una estructura muy simple de entender.

El título primero nos presenta datos históricos, geográficos y sociales del lugar donde se desarrolla el estudio, además de información relacionada con todos los aspectos culturales, sociales, económicos y otros aspectos de la región. El título segundo desarrolla la historia del café, su diseminación, sus usos, las leyendas, su relación con la salud y las regiones de producción. El título tercero hace referencia a la historia de la producción del café en los Yungas, más específicamente al sistema de cultivo, la cosecha y la caracterización del café como bebida. El título cuarto se enfoca en establecer la relación entre el Turismo sustentable y el café como producto que puede motivar diversidad de actividades turísticas. Se buscó información amplia sobre lo que representa el desarrollo turístico sustentable, sus principios y el nuevo modelo aplicado al turismo, y el café como instrumento de desarrollo sustentable en las regiones cafetaleras de Bolivia, su oferta y demanda y los servicios turísticos y los complementarios en base al café, también se investigó a los actores del desarrollo sustentable y como es la participación pública y privada, y finalmente llegamos a las conclusiones que es nuestro aporte a futuros estudios que seguramente se realizaran tomando en cuenta las bondades y las características del café yungueño e insertándolo en actividades turísticas a lo largo y ancho de nuestro país.

6. MARCO CONTEXTUAL DE COROICO UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El presente trabajo se realizará específicamente en la Población de Coroico, que pertenece al Municipio de Coroico, primera sección Municipal de la Provincia Nor Yungas, se encuentra ubicada al Noreste del Departamento de La Paz a 97 Km., ingresando por la carretera troncal de los Yungas.

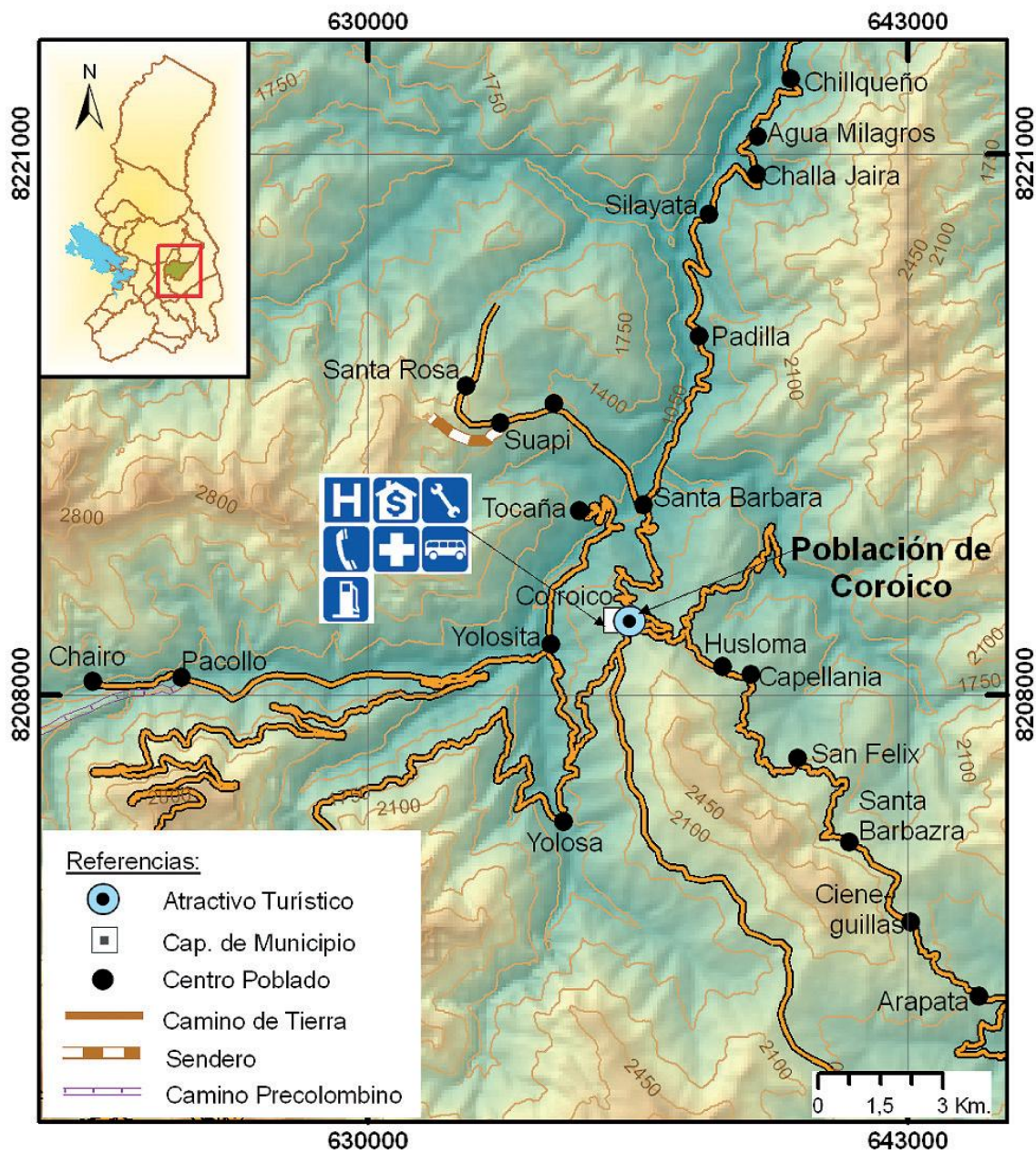
Según el Gobierno Autónomo Departamental de La Paz (GADLP 2013:267) “El origen de la población se remonta a la época prehispánica y a la conquista española, donde sus primeros habitantes se dedicaban a la producción agrícola y minera; es una población donde la tecnología se mezcla con lo cultural y tradicional; congrega a grupos sociales de diferentes orígenes como aymaras, afrobolivianos y mestizos, los cuales conviven por el progreso de la región. Coroico está rodeado de un paisaje impresionante, que presenta hermosas vistas de la Cordillera Real: altas serranías y valles subtropicales. En el espacio natural sobresalen especies vegetales como el achiote, ajeno, cedrón, eucalipto, chilca, koa, etc. En Enero del 2004 ha sido declarado “Primer Municipio Turístico de Bolivia” por el Viceministerio de Turismo en el marco de la Ley 2074 de Promoción y Desarrollo de la Actividad Turística en Bolivia. Dicho nombramiento obedece a la variedad de atractivos y a la calidad de servicios con los que cuenta para la atención a los visitantes”

Podemos resaltar que el origen de la población de Coroico es muy antigua es por esta razón que es rica en cultura y tradiciones. Sin olvidarnos de su excelente clima y la variedad de paisajes que hacen que este lugar haya sido declarado “Primer Municipio Turístico de Bolivia”

“Las actividades eco turísticas que se pueden desarrollar en esta región son: el senderismo, bicicleta de montaña (biking), registro de fotografías del paisaje (caza fotográfica), observación de flora y fauna, canotaje (kayaking) y rafting, además de turismo comunitario y rural con visitas a poblaciones con rico acervo cultural de la región. Entre los principales atractivos se tiene el Parque Nacional Cotapata, el camino Prehispánico El Choro, el cerro Uchumachi, las Pozas del Vagante, la Ecovía Chuspipata - Chovacollo. Los atractivos culturales que se destacan son: las encantadoras comunidades rurales como Tocaña, Mururata y las pinturas rupestres en “Kellkata”. Entre los acontecimientos más destacados están la Fiesta Patronal del 20 de Octubre en honor a la Virgen de la Candelaria, la Feria de la racacha y el Festival Coroico Internacional”. .(G.A.D.L.P.2013:267)

Las actividades eco turísticas que se pueden desarrollar en este lugar son diversas y variadas, encontramos ecoturismo, turismo cultural, turismo comunitario y además de encontrarse en la región el Parque Nacional Cotapata da una gran posibilidad de realizar actividades eco turísticas, es conocida internacionalmente la famosa “Ruta de la muerte”, donde se practica el biking, y participan turistas de todo el mundo que vienen a experimentar y atravesar en bicicleta la famosa ruta, además debemos mencionar la posibilidad de realizar una travesía en canotaje (kayaking), disfrutando de la naturaleza y actividades extremas que dan la posibilidad de experimentar emociones y experiencias únicas, que los turistas buscan.

Figura/Cuadro N° 1. Ubicación Geográfica de Coroico



Fuente: Gobierno Autonomo Departamental de La Paz G.A.D.L.P. 2013.

6.1. Ubicación.

Situada en la primera sección Municipal de la Provincia Nor Yungas, del departamento de La Paz (Noreste de la ciudad de La Paz) 16°08'00" de latitud Sur y 67°46'00" de longitud Oeste, a una altura promedio de 1.720 m.s.n.m. (Medición de la calidad de los servicios turísticos de La Paz 2012:231)

6.2. Superficie.

Coroico presenta tres pisos ecológicos, gran diversidad de flora y fauna e importantes servicios y atractivos turísticos que la convierten en una zona privilegiada para el turismo nacional e internacional, la superficie de 3.000 Km². Del trópico de los yungas. (Medición de la calidad de los servicios turísticos de La Paz 2012:231)

6.3. Límites.

Los límites territoriales de la sección municipal son los siguientes:

- **Norte:** Cantón Zongo de la provincia Murillo y cantones Incahuara de Chullukucho y Choro de la provincia Caranavi.
- **Sur:** Cantón Yanacachi de la provincia Sud Yungas.
- **Este:** Cantones de Arapata y Milihuaya de la provincia Nor Yungas.
- **Oeste:** Con los cantones de La Paz y Zongo de la provincia Murillo.

(P.D.M. Coroico 2008- 2012:2)

6.4. Hidrografía.

Casi la totalidad de la cuenca hidrográfica del río Huarinilla, con sus tributarios, en la cabecera, el Chucura y el Tiquimani, se encuentran formando el núcleo del área protegida. La línea general de flujo está

orientada hacia el Este, el desnivel es muy pronunciado y las estructuras, en especial de los afluentes laterales, se encuadran en una configuración dendrítica. Al Sur, se encuentra el valle de Unduavi y al Norte la cuenca del Cielo Jahuirá, este de dirección suroeste a noreste. (Medición de la calidad de los servicios turísticos de La Paz 2012:232)

El Municipio se caracteriza por tener un importante número de cuencas que van formando los ríos principales de la sección y que aguas abajo forman las nacientes de los ríos que alimentan el río La Paz y Beni. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:3)

6.5. Clima

Coroico se caracteriza por poseer un clima, subtropical húmedo de montaña, sin embargo su clima varía de acuerdo a su altitud y topografía de las diferentes zonas, originando los denominados “microclimas”, presentes en las sub-cuencas del Municipio. En general, el clima varía desde el tropical, pasando por el subtropical y templado (19 a 21°C). También podemos sentir su humedad ambiental promedio de 65 a 75% y la precipitación pluvial media anual que varía entre los 2500 a 3500 mm. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:3)

6.6. Temperatura

En el Municipio se estima que por cada 100 metros de diferencia de altitud, la temperatura promedio cambia aproximadamente 0,6°C., considerando que la elevación dentro del Municipio cambia y varía entre 800 a 4640 metros de altitud entre el pico más alto y el punto más bajo, entonces la variación entre la temperatura promedio anual entre estos 2 puntos sería de 23 °C. Asimismo considerando tan solo las zonas pobladas del Municipio que se encuentran entre los 900 y 1900 m.s.n.m., existe una diferencia promedio de temperatura de 6 ° C., lo cual nos muestra la diversidad de las temperaturas presentes en el Municipio. Su temperatura anual es de 18,3 °C., registrando

máxima superior a los 25 ° C., en la época del verano. (P.D.M. Coroico 2008-2012:4)

6.7. Precipitación Pluvial.

La época de lluvias se inicia en los meses de Octubre a Noviembre y culmina en los meses de Marzo y Abril, la precipitación pluvial media anual es de 1228 m.m. Algunos años ocurren sequías entre los meses de Julio, Agosto y parte de Septiembre, causando efectos negativos en la producción agrícola. Igualmente, las granizadas disminuyen drásticamente los rendimientos de la producción agrícola. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:4)

6.8. Fauna

Existe una diversidad importante de especies del recurso fauna, en el Municipio existe un importante albergue de la biodiversidad en el PN-ANMI Cotapata, cerro del Uchumachi y bosques pocos intervenidos, siendo las especies más representativas: (P.D.M. Coroico 2008- 2012:5)

- **Mamíferos:** (85 especies identificadas en el PN-ANMI Cotapata), el jochi pintado, y el coloreado, puerco espín, chancho de monte, venado, oso jucumari, oso hormiguero, oso perezoso, puma, tigrecillo, titi, tejón, melero, nutria, mono nocturno, marimono, mono Martín, rata, murciélagos y otros.

- **Aves:** (455 especies identificadas dentro del PN-ANMI Cotapata), el tunqui o gallito de las rocas, loro, uchi, tucán, pájaro carpintero, kewi, tordo, charata, viloco, azulejo, colibríes, cóndor real, águila, lechuza, buitres, guácharo, pava, perdiz, pato de río, golondrina y otros.

- **Reptiles:** (20 especies y todas son serpientes) lagartija, cascabel, culebra, coral verdadera y falsa, jarapa, churisiqui, boa y Cutuchi.

- **Anfibios:** (27 especies identificadas) sapo, rana verde y diferentes tipos de ranas.
- **Peces:** (11 especies identificadas) trucha, suchi, mauri, pez dorado, pez plateado, sábalo y otros.
- **Insectos:** mariposas, saltamontes o grillos, escarabajos, moscas, mosquitos, chinches, abejas, avispa, hormigas y otros.

6.9. Flora.

Los bosques del Municipio en general albergan un número importante de especies de tipo arbustivas, arbóreas y herbáceas según el Parque Nacional y Área Natural Manejo Integrado Cotapata, “PN-ANMI Cotapata”, la zona se caracteriza por poseer una diversidad elevada comparada con bosques similares de otros países del continente pero con flora estudiada por mucho tiempo y un alto endemismo de especies de orquídeas. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:6)

- **Árboles y cultivos:** el nogal, el ceibo, el cedro, pino de monte, guacha, gabun, nochi, sauco o uvilla, aliso o lambrana, lauza, palo santo, chima, siquile, cuchi, cluisa, quina, villca, leche leche, copal, sangre de grado y árboles frutales (café, plátano, mango, naranja, mandarina, palto, limón, lima, tomate), coca, racacha, y otros.
- **Plantas medicinales:** uña de gato, laurel, incienso, hierba luisa, manzanilla, cola de caballo, diente de león, amor seco, matico, khoa, chillca, romero, ruda, huir huir, llantén, y otros.
- **Plantas silvestres:** diversidad de helechos, mujer trabajadora, achiote, ambaibo, chachacoma, cari cari, cedrón, y otros.
- **Flores:** variedad de orquídeas, rosa, mujer trabajadora, gladiolo, azucena, amancaya, margarita, pensamiento, y otros.

6.10. División Política-Administrativa

Según el Plan de Desarrollo Municipal Coroico 2008 – 2012:7 Bajo el Decreto de 1^o de Julio de 1899, dictado por la Junta de Gobierno integrada por Reyes Ortiz, Pinilla y Fernando Guachalla, con el voto afirmativo de José Manuel Pando se decreta la división de los Yungas en dos nuevas provincias denominadas Nor y Sud Yungas, señalando a Coroico o Villa Sagárnaga capital de la primera y Coripata como capital de la segunda; fijándose como límites divisorios entre las provincias Nor y Sud Yungas los ríos Unduavi, Tamampaya y Bopi. Por otra parte este decreto señala que la primera sección está compuesta por los cantones: Coroico, Pacallo y Mururata.

Con el pasar de los años surgen modificaciones producto de la gestión del Municipio, que adquiere mayor fuerza el 15 de junio del 2003 y se establece el 7 de Septiembre del 2004; a través de una Resolución Prefectural N° 401/04, en la cual se: “declara procedente la nueva propuesta de la delimitación de la primera sección del Municipio de Coroico”, que modifica los límites de creación a la forma que actualmente está vigente. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:7)

La división administrativa del gobierno Municipal Coroico, está organizado bajo la forma de distritos, estos son:

✓ **Distrito N° 1 Coroico.-** Con el territorio que comprende actualmente la localidad de Coroico que deberá tramitar un radio urbano incluyendo a sus juntas vecinales

Distrito N° 2 Cruz Loma.- Con el territorio que actualmente tienen las subcentrales sindicales campesinas de Cruz Loma, Nueva Esperanza y Villa Rosario.

✓ **Distrito Nº 3 Nuevo Amanecer.-** Con el territorio que actualmente tienen las subcentrales sindicales campesinas de Villa Nilo, Julio Ponce de León y Yolosa.

✓ **Distrito Nº 4 Parque Nacional Cotapata-Pacallo.-** Con el territorio que actualmente tienen las subcentrales sindicales campesinas de Pacallo, 2 de Julio y la comunidad de Unduavi.

✓ **Distrito Nº 5 Kusillani.-** Con el territorio que actualmente tienen las subcentrales sindicales campesinas de Mururata, Suapi y 9 de Abril.

✓ **Distrito Nº 6 Challajahuira.-** Con el territorio que actualmente tienen las subcentrales sindicales campesinas de Challajahuira, y 2 de Agosto.

Distrito Nº 7 Quilo Quilo.- Con el territorio que actualmente tienen las subcentrales sindicales campesinas de Quilo Quilo.

Según el Plan de Desarrollo Municipal Coroico 2008 – 2012:7 establece que: el Municipio cuenta con 108 OTB's en total, de las cuales 104 son rurales y cuatro pertenecen al radio urbano de la ciudad de Coroico (zonas 1, 2, 3 y Apanto), las OTB's en el nivel seccional están organizadas a la cabeza de dos centrales agrarias cada una de ellas está compuesta por un conjunto de sub centrales bajo el siguiente detalle.

6.11. Régimen económico

- **Agricultura.**

La principal actividad es el café, de esta manera se llegaron a formar numerosas haciendas, cultivos como la palta, cítricos y otros que se facilitaron por la existencia del camino carretero hacia Caranavi.

El sector de Uchumachi en cuanto a su ocupación presenta otra connotación gracias a la producción pecuaria como la cría de pollos parrilleros y de

postura que coadyuvaron a expandir las poblaciones y de manera dispersa en todo el Municipio. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:8)

- **Apicultura.**

De acuerdo al Plan de Desarrollo Municipal Coroico 2008 – 2012:8 otra actividad importante es la producción apícola con sus productos miel, polen y propóleos, actualmente el 30.5% de los apicultores se hallan organizados como la Asociación de Apicultores de Coroico (ASAPI COROICO).

No existe infraestructura productiva ni equipamiento a nivel Municipal, sin embargo ASAPI cuenta con equipamiento básico para el procesamiento de miel, cera, propóleos y polen, de manera que ha comenzado a generar valor agregado. De manera dispersa en todo el Municipio la producción de miel destaca por su aceptación en el mercado local.

- **Semi-industria.**

En el Municipio de Coroico existen microempresas que elaboran el empaquetado de café para luego poderlo exportar y venderlo al mercado nacional e internacional. Otra semi industria que de manera dispersa en todo el Municipio es la producción de miel que se destaca por su aceptación en el mercado local. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:8)

- **Comercio.**

En la región, por alta diversidad de sus pisos ecológicos cuenta con muchos productos comercializables, principalmente en el rubro agrícola como: coca, café, cítricos, racacha, tomate, locoto, y otras especies hortícolas. En el rubro pecuario los productos más conocidos son los pollos parrilleros, huevos, carne de cerdo y sus derivados. Todos estos productos son comercializados en el mismo Municipio y otros son llevados a la ciudad de La Paz. (P.D.M.Coroico 2008-2012:8)

6.12. Transporte.

El sistema de transporte Municipal está organizado en base a los sindicatos de transporte: Yungueña, Turbus Totalí, Tours Palmeras, Tunqui Tours y Veloz del Norte que realizan el servicio desde el La Paz (actualmente la Terminal provisional de Minasa) hacia el Municipio; el flujo de transporte es continuo durante toda la semana, incrementándose los fines de semana Viernes, Sábados, Domingos y feriados.

Por otro lado, este servicio también es prolongado hacia las comunidades de Cruz Loma, Carmen Pampa, Coroico Viejo, Charobamba, Santa Rosa de Quilo Quilo y Pacallo de manera discontinúa, teniendo que recorrer a pie las demás comunidades. (P.D.M. 2008- 2012:8)

6.13. Población.

Según datos del Censo Nacional de Población y Vivienda (CNPV – 1991, 2001) en 1992 la población del Municipio alcanzó un número de 10.157 habitantes, incrementándose este número en el 2001 a 12.237 habitantes, aspecto explicable como consecuencia del crecimiento demográfico y en poca relevancia el retorno de la población emigrante. (P.D.M.Coroico 2008-2012:8).

De acuerdo a proyecciones estadísticas se estima que la población para el año 2007 se incremente a los 13.771 habitantes, pero para el año 2012 se estima un aumento a 15.164 habitantes. (P.D.M.Coroico 2008- 2012:8)

6.14. Turismo.

Coroico fue declarado como una “Zona prioritaria de desarrollo turístico” (en el marco de la Ley – 2074 de promoción y desarrollo de la actividad turística en Bolivia) y se constituyó como el primer Municipio turístico de Bolivia el 23 de Enero del 2004. (Medición de la calidad de los servicios turísticos de La Paz 2012:234)

Según el compendio de estadísticas de turismo del llamado antes Viceministerio de Turismo, La Paz recibió un total de 213.142 turistas extranjeros el año 2007, de los cuales Coroico percibió un flujo total de 18.436 turistas extranjeros que representan un 3,36% a nivel nacional. La estadía media en este lugar es de 1,46 días. . (Medición de la calidad de los servicios turísticos de La Paz 2012:234)

En tal sentido, el turismo se ha convertido en una importante fuente de generación de recursos para el Municipio en su conjunto, ya que este sector mueve directamente recursos hacia el transporte, hospedaje, guiaje, gastronomía, alimentación e indirectamente a la producción agropecuaria ya que genera mercados locales para muchos de los productos de la región. (P.D.M. Coroico 2008- 2012:9)

7. EL CAFÉ

“La palabra *café* deriva del vocablo árabe *kahwah* (*cauá*) que llega a través del vocablo Turco *kahweh* (*cavé*) según los idiomas, pero conservando su raíz, esta planta es un arbusto perenne originario de Etiopía, cuyo producto es uno de los más conocidos a nivel mundial. Se dice que hace muchos siglos atrás fue descubierto por casualidad, cuando un pastor vio que su rebaño de cabras comió un fruto de esta planta y los animales mostraron una actitud hiperactiva, se ponían nerviosos e intranquilos. Otra versión afirma que fue descubierta por monjes, quienes lo usaban para provocarse insomnio en sus horas de oración nocturna” (ITACAB, 2008).

Las características del café en cuanto a su constitución son las siguientes:

“El grano de la planta de café arábica tiene menos cafeína y aromas mucho más intensos, mientras que la robusta posee un alto contenido de cafeína y una resistencia innata a parásitos y enfermedades. La bebida tiene aminoácidos,

lípidos, sales minerales (potasio, magnesio, calcio, cromo), vitaminas (niacina), azúcares, además de la cafeína posee ácidos orgánicos que dan el sabor, olor y aroma del café siendo responsables de su acidez; su valor nutritivo es casi nulo y a pesar de sus muchos detractores, el café consumido en forma moderada y regular favorece al sistema circulatorio, digestivo, nervioso y urinario. Es estimulante de la memoria y de la creatividad” (el café de los Yungas se cotiza en la bolsa de Nueva York www.bolivia.com).

Para realizar un aporte en este párrafo, existe una diferencia en cuanto a sabores, aromas y muchos más elementos que hacen esta diferenciación, de la procedencia del café, pues ambas variedades tienen sus características propias que satisfacen a los distintos paladares de los consumidores. Para resumir podemos decir que esta bebida es inigualable y única por toda esa magia que despierta en nosotros.

7.1. Historia del café

“El café, es una bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo, encuentra su origen en las tierras de Abisinia (actual Etiopía). Autoridades en la materia y estudiosos de la historia del café coinciden en que la planta es oriunda de África. Se considera que fueron los árabes quienes la sacaron de Abisinia, (Etiopía) y la llevaron al Yemen por el puerto de Mocha (Moka) Arabia (Asia) a través del Mar Rojo y el Golfo de Adén donde lo cultivaron alrededor del año 575 a.C.” (Monroig, s.f.).

Para referirnos al café, podemos afirmar sin temor a equivocarnos que es la bebida más conocida y difundida por el mundo, su origen se encuentra en

Etiopia y según los estudiosos e investigadores concuerdan que la planta proviene del África.

“La especie de café, que más se cultiva en el mundo es el Coffea arábica. Esta especie se ha encontrado creciendo en estado espontáneo en las altas mesetas etíopes en la región del Lago Tana. Existen además, otras especies comerciales de café cuyo descubrimiento es más reciente y que han sido observadas en estado salvaje en varios puntos del África Tropical.” (Monroig s.f.)

7.2 Diseminación

“Ciertamente el descubrimiento del café como bebida, medicina o alimento resultó en el cultivo de éste tanto en Arabia como en Abisinia. No obstante, su cultivo se estacionó en aquella región durante los siglos XV y XVI. Esto se debió al gran celo que los árabes demostraron que su recién descubierta industria la cual había resultado lucrativa. Los árabes exportaban su café primero a Siria, a Persia (Irak), Turquía y luego a Europa”. (Monroig s.f.)

El cultivo del café se estacionó en Arabia, durante un siglo, debido al gran celo que los árabes tenían, al haber descubierto una nueva industria muy lucrativa y no querían que se propagara por el mundo, primero exportaron su café a Siria, Persia, Turquía y después lo exportaron a Europa.

“Los árabes obstaculizaron y previnieron por bastante tiempo la introducción, propagación, cultivo y uso del café en otros países. Para ello hervían en agua las semillas para que éstas perdieran su viabilidad evitando su diseminación”.

Resultaba difícil poder mantener ese control debido a los miles de peregrinos que venían a la Meca año tras año. Esto pudiera dar crédito a la versión de que la introducción del café a la India fue realizada por Baba Budan, un peregrino musulmán allá para alrededor del siglo XVII. Se extendió a Ceylan (Sri Lanka) luego a las islas de archipiélago de la Sonda (Indonesia). La mayoría eran posesiones holandesas en esa época. (Monroig s.f.)

“A fines del siglo XVI botánicos y viajeros alemanes, holandeses e italianos comenzaron a enterarse sobre el uso de la bebida y del cultivo de la planta del café. Probablemente para el año 1.616 un mercader holandés trajo de la Región de Mocha una planta de café de la cual se enviaron sus descendientes a Ceilán, debido al fracaso de su cultivo en este país. Intentos realizados en Francia habían corrido la misma suerte”. (Monroig s.f.)

“En el 1.690, Holanda determinó sembrar la planta en su colonia de Java. El ensayo fue exitoso en Java y dio lugar al paso trascendental y decisivo para la expansión del cultivo del café a otras partes del mundo”. (Monroig s.f.)

El éxito obtenido en los nuevos plantíos cafetaleros de Java estimuló a las autoridades de esa colonia a enviar un arbolito a Holanda en el 1.710. El cafeto creció y fructificó y de los descendientes obtenidos en el Jardín Botánico, el Burgomaestre de Amsterdam le obsequia a Luis XIV, Rey de Francia, una de estas plantas en el año 1.713. (Monroig s.f.)

El arbolito fue puesto bajo esmerado cuidado en el Jardín de Plantas de París donde se desarrolló y fructificó. De los descendientes de éste los franceses decidieron introducir la valiosa planta en sus colonias de América.

Hicieron varios esfuerzos, pero fracasaron en sus intentos. No es hasta el 1.723 en que el Capitán Gabriel Mathieu de Clieu logra introducir la planta en Martinica. Este joven oficial naval realizó una real odisea transportando, cuidando y cultivando el arbolito en esa isla. De ese arbusto proceden casi todos los que se cultivan en las Antillas. (Monroig s.f.)

*“Al principio se consideró que habían sido los franceses quienes habían introducido y desarrollado la planta en América. Se comprobó más tarde que en el año 1.714 los holandeses habían enviado a la Guayana Holandesa los primeros cafetos procedentes del Jardín Botánico de Ámsterdam. Esto les daba la primacía en la introducción inicial del café en América”.
(Monroig s.f.)*

La historia del café se remonta al año 575 a.C. y su diseminación y difusión se probó en diferentes territorios y con diferentes métodos y técnicas para su diseminación y se creyó por mucho tiempo, que fueron los Franceses quienes introdujeron el café a la América, pero luego se comprobó que fueron los Holandeses quienes enviaron los cafetos, a la Guyana Holandesa, provenientes del jardín botánico de Ámsterdam y así se introdujo el café a América..

“De la Guayana Holandesa el café se extendió a la Guayana Francesa y de ahí a Brasil en 1.723. De los cafetales de Martinica se introdujo cafetos a Santo Domingo, Haití y Guadalupe. A Cuba se trajo de Santo Domingo y a Puerto Rico nos vino vía Martinica y Santo Domingo alrededor de año 1.736”
(Monroig, (s.f.).

7.3. Usos

“Resulta ser muy diferente la forma en que usamos hoy el café a como lo usó por vez primera el hombre. A pesar de que su origen está claro hoy día la historia de su uso y cultivo está envuelta en un manto de leyendas, deducciones, tergiversaciones e informaciones de dudosa credibilidad.” (Monroig s.f.)

“Los primeros historiadores mencionan el hecho de que una tribu nómada de África en sus maniobras bélicas allá por el año 800 a. C. usaban unas bolas de tortas hechas de frutos secos de café molido y mezcladas con grasa o mantequilla salada.

Aunque se hace mención del café por los primeros escritores griegos y romanos, no obstante, existen documentos antiquísimos los que algunos distinguidos investigadores han presentado como evidencia demostrativa de que el café se conocía como bebida desde tiempos inmemoriales en Etiopía. A pesar de ello no hay evidencia clara sobre la existencia del café como tal en esa época”. (Monroig s.f.)

Historiadores mencionan un hecho muy curioso, sobre una tribu nómada del África, que se cree que utilizaban los frutos secos del café, mezclados con grasa para actividades bélicas. Otro dato interesante es que se cree que los antiguos escritores griegos y romanos conocían ya esta bebida y hacen mención en sus antiguos documentos. En Etiopía también se cree que ya la usaban como bebida, a pesar de todo esto aún no existe una evidencia clara, lo único es que se puede decir es que el café fue utilizado para diferentes situaciones.

“Se considera que el primero en mencionar el café en sus escritos fue el filósofo y astrónomo de Bagdad, Razi, quien vivió para los años de 850 -952 a. C. Sin embargo, existe la duda si el “bunchum” o “bunca” al que hace referencia fuera realmente café”. (Monroig s.f.)

“Avicena, un médico, filósofo y discípulo de Razi, escribió sobre las propiedades medicinales del café a principios del siglo XI y lo llamó también “bunn” o “bunchum”. Según Avicena, el café fortifica los miembros, limpia la piel y extrae la humedad que hay debajo de ella y le da un excelente olor al cuerpo”. (Monroig, s.f.).

Hombres de ciencia antiguos como filósofos y médicos, utilizan un término “bunchum o bunca” y mencionan esta bebida con varias propiedades, pero no se sabe a ciencia cierta si se referían propiamente al café; es por este motivo que se tejen muchas hipótesis con relación al origen y la antigüedad de este fruto.

7.4. Leyendas

Son múltiples y variadas las leyendas que le han dado gran colorido al origen del uso del café como brebaje, todas ellas fantásticas y románticas.

“Una de las más populares leyendas confiere el honor del descubrimiento a Cheik Omar de Mocha, Arabia. Parece que Omar, exilado en Qusab, Arabia por haber violado el código moral, descubrió por casualidad las propiedades del café como bebida. Obligado a nutrirse de las cerezas para no dejarse morir de hambre, las hervía para variar sus alimentos y encontró que tenían buen sabor y que eran efectivas en la curación de

enfermedades. Debido a este descubrimiento se le acogió de nuevo triunfalmente y con gran beneplácito en Mocha". Esto hace que se inicie la diseminación del café por el mundo. (Monroig s.f.)

"Existe otra leyenda en la que se le atribuye a un pastor árabe llamado Kaldi tal descubrimiento. Se cuenta que Kaldi notó que sus cabras se ponían alegres y juguetonas cada vez que comían las hojas, frutos y ramas de determinado arbusto.

La curiosidad llevó a Kaldi a probar las hojas y frutos de la misteriosa planta, hecho que le produjo euforia, vivacidad y ligereza. Los demás pastores al observar la animación y jovialidad de Kaldi, le solicitaron les comunicara la causa, a lo que accedió mostrándoles la planta que producía aquellos efectos". Así fue como se inició la propagación del uso del café en el Yemen. (Monroig s.f.)

"Cuenta otra leyenda que Kaldi le contó su experiencia con el café al sacerdote (abate) de un monasterio, quien probó por sí mismo las frutas y notó que ejercieron sobre él el mismo efecto. Luego hizo que la probaran algunos de los monjes y consiguió que estos se mantuvieran despiertos durante los largos servicios religiosos" (Monroig, s.f.).

Resulta muy interesante, leer y analizar estas tres leyendas, de las muchas que se cuentan sobre este maravilloso fruto, todas estas resaltan las cualidades y efectos que produce el café en el organismo humano, y despierta no solo en las personas, sino también en los animales comportamientos muy especiales como euforia, capacidad de mantenerse

alertas y despiertos, vivacidad y otros comportamientos poco usuales, sin contar con las propiedades curativas que posee.

7.5. Evolución de la Bebida

“El café como bebida ha evolucionado en forma peculiar. Al comienzo se usó como ración alimenticia, luego como una bebida, más tarde como medicina y finalmente llegó a ser la infusión que conocemos hoy”. (Monroig s.f.)

“No fue sino hasta el siglo XIII que se empezó en Irak (Persia) a tostar el grano antes de hervirlo. A esto le siguió el proceso de molerlo y convertirlo en harina antes, para luego hervirlo y tomarlo líquido. Alrededor del siglo XVI los árabes y turcos preparaban del café bebidas especiales, habiéndose considerado éstas por el pueblo como un refresco estimulante. La harina del café tostado se ponía en remojo durante un día y medio y se hervía luego; se decantaba el líquido y se conservaba en potes de barro, lista para usarse cuando se deseara. Hoy día el café además de infusión se usa en dulces, licores, bizcochos, refrescos, mantecados, etc. “(Monroig, s.f.).

La preparación del café, siguió un largo proceso, pues con el tiempo se aprendió a tostarlo antes de hervirlo, con el propósito de incrementar sus cualidades. El hombre mejoro notablemente su conservación al utilizar el proceso de deshidratación, que tiene la cualidad de conservar las cualidades del fruto y da la posibilidad de almacenarlo según los requerimientos del usuario, hoy en día se lo utiliza para realizar una incontable variedad de postres, licores, dulces apareciendo día a día nuevas recetas que hacen del café un fruto inigualable, recalcando que solo estamos mencionando su aplicación en la preparación de recetas alimenticias, el tema de la salud es otro.

7.6. El café y la salud

“Es una bebida estimulante y se han realizado una serie de estudios sobre las ventajas para la salud en el consumo regular y moderado del café, no solo por el nivel de cafeína que contiene el fruto, sino porque contiene otras sustancias como ácidos clorogénicos, sales minerales, aminoácidos, lípidos, niacina, azúcares complejos y otros. Los resultados de esas investigaciones en los principales sistemas del cuerpo humano indican que su consumo favorece al Sistema Urinario, Sistema Nervioso, Sistema Circulatorio, Sistema Respiratorio, Sistema Digestivo. Otros estudios no menos confiables, adhieren además la posibilidad de que el café controla los ataques de asma y hasta previene algunos tipos de cáncer”.(Org.bo/info/archivos/CAFES.doc)

Según estudios realizados, sobre las ventajas que tiene el café en la salud, se puede decir que el fruto contiene muchos nutrientes que contribuyen al mejoramiento del sistema nervioso, circulatorio, respiratorio y digestivo y que inclusive previene algunos tipos de cáncer, obviamente si se lo realiza con un consumo moderado y regular, contrariamente a lo que se creía en épocas pasadas por su contenido de cafeína.

Un buen número de científicos afirma que no existen suficientes pruebas que afirmen acerca del consumo moderado de que el café represente un peligro considerable, o siquiera leve para la salud, el peor efecto atribuible a la cafeína entre los consumidores sanos es que puede causar adicción. Después de un lapso de abstinencia de entre 12 a 24 horas es posible que sobrevengan síntomas como dolor de cabeza, fatiga, depresión y dificultad de concentrarse. Prácticamente existe un acuerdo entre los especialistas en cuanto al consumo moderado del café, que

representa de dos a cuatro tazas por día y no es perjudicial. La ingestión de mayores cantidades, en cambio, se ha asociado en algunos estudios con la pérdida de tejido óseo entre las mujeres. Otras investigaciones revelan que entre los hombres que padecen una hipertensión leve, puede producirse un marcado aumento de la presión arterial con solo tomar dos o tres tazas.

Químicamente existe una sustancia llamada 1,3,7 – trimetilxantina por lo que la cafeína pertenece al grupo de las xantinas metiladas, sustancias que se encuentran en más de 60 productos vegetales, entre ellos el té, el café, y el cacao. De efectos semejantes a los de las anfetaminas, pero menos potentes, la cafeína es un estimulante del sistema nervioso simpático, que nos hace sentir despiertos y descansados. Su doble acción sobre los vasos sanguíneos le da utilidad medicinal: por una parte dilata las arterias coronarias, aumentando la circulación en el corazón, por la otra constriñe las arterias de la cabeza, lo que alivia los excesos de la migraña.

Con relación a los trastornos cardiacos, el café descafeinado ha ganado adeptos, entre quienes prefieren prescindir del efecto estimulante de la cafeína. Pero aprecian el sabor de la bebida y sus atributos sociales, no obstante algunas investigaciones indican que la adopción del café descafeinado no repercute en una reducción del colesterol sanguíneo.

En 1981, unos investigadores de la Universidad de Harvard, causaron alarma entre los aficionados al café, al publicar un informe que asociaba el consumo de esta bebida con cáncer pancreático. Sin embargo, posteriormente siete estudios muy importantes y hechos posteriormente no pudieron confirmar esa relación y años más tarde los mismos científicos tuvieron que retractarse de esta afirmación, en cuanto al cáncer mamario, ni varias encuestas ni otro estudio realizado en la Universidad de Harvard que realizó a 121.700 enfermeras, ha determinado riesgo alguno en contraerlo como consecuencia de tomar café.

Con relación al embarazo, un estudio hecho en Canadá, atribuyó al consumo abundante de cafeína un mayor riesgo de crecimiento fetal lento, pero no de parto prematuro, ni de poco peso para el bebé. Se determinó que la causa principal de estas anomalías resultó ser el cigarrillo. Por lo que toca al efecto de la fertilidad, no hay un acuerdo entre expertos, un estudio efectuado a 2817 mujeres, no pudo demostrar que la cafeína influyera en su capacidad de concebir, mientras que otro estudio, cuya muestra era de 1909 mujeres, asoció que un consumo diario de más de 300 miligramos (tres tazas de café) evidenció un retraso en la concepción. Es por eso que médicos aconsejan a las mujeres embarazadas abstenerse del consumo de café, y limitarlo a una sola taza por día.

Con relación a la osteoporosis, la cafeína tiene efectos perjudiciales en el metabolismo del calcio, independientemente de otros factores que influyen en dicho metabolismo, como el ejercicio y el tabaquismo. Las mujeres que consumen cafeína, eliminan más calcio en la orina y tienen menos densidad ósea, que aquellas que no lo consumen, es por eso que son más propensas a sufrir fracturas. Sin embargo una investigación efectuada en California con más de 1.000 mujeres posmenopáusicas reveló que, entre las consumidoras moderadas de café, tomar al menos un vaso de leche al día ayuda a compensar la pérdida de calcio causada por la cafeína. Interpretación propia en base al artículo “Buenas noticias para los amantes del café” (Diciembre - 1996) publicado en la revista Selecciones de Readers Digest (29: 32)

7.7. Regiones donde es cultivado el café

El café es producido en más de 70 países en el mundo. Muchos de estos países tienen diferentes regiones con distintos tipos de café, (regiones que están marcadas con manchas blancas en el mapa), los países donde se produce café de la especie arábica.

Figura/Cuadro No.2. Mapa de países productores de café arábica.

Fuente: Food Info.net: Países, regiones y mezclas de café Google Chrome s.f.:67



La producción de café robusta (*C. robusta*) es también difundida en el mundo, regiones que están marcadas con manchas blancas en el mapa (Figura No 2).

Figura No.3. Mapa de países productores de café robusta.

Fuente: Food Info.net: Países, regiones y mezclas de café Google Chrome s.f.:85



“Entre los países productores que se pueden observar son: Brasil, Bolivia, Burundi, Camerún, Colombia, Congo, Costa de Marfil, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Etiopía, Filipinas, Guatemala, Guinea, Haití, Honduras, India, Indonesia, Jamaica, Madagascar, Malawi, México, Nicaragua, Panamá, Papúa, Nueva Guinea, Perú, República Centroafricana,

República Dominicana, Ruanda, Tanzania, Togo, Uganda, Venezuela, Vietnam, Yemen, Zambia, y Zimbabwe. Hawái tiene una pequeña producción de café de gran calidad y elevado precio, pero entre las numerosas variedades desarrolladas, el café más caro y famoso sigue siendo el *Blue Mountain* procedente de Jamaica” (Food Info.Net, s. f.).

8. IMPORTANCIA DEL CAFÉ

“A partir de la semilla tostada y molida se elabora la infusión conocida por el mismo nombre. En Costa Rica, España, Portugal y Río de la Plata es frecuente el consumo de café torrado o torrefacto (tostado en presencia de azúcar). Suele tomarse como desayuno o en la sobremesa después de las comidas, y es una de las bebidas sin alcohol más socializadoras en muchos países. Existen casi tantas formas de preparar esta bebida como consumidores, pero la más popular, aparte de tomarlo solo, es la que lleva leche, aunque también se le suele añadir crema o nata, leche condensada, chocolate o algún licor. Se sirve habitualmente caliente, pero también se puede tomar frío.

La industria del café mueve en la actualidad 70.000 millones de dólares al año, cifra superada únicamente por el petróleo en lo que se refiere a exportaciones a escala mundial. (Böhrt 1994:51)

Figura/Cuadro No. 4
DATOS DE EXPORTACION DE ALGUNOS PAISES
2004 – 2009 (SACOS DE 60 kg)

		2004	2005	2006	2007	2008	2009
TOTAL		115.454	110.951	128.485	118.769	127.419	119.853
BOLIVIA	Abril- Marzo	165	135	157	139	136	142
BRASIL	Abril- Marzo	39.272	32.944	42.512	36.070	45.992	39.470
ECUADOR	Abril- Marzo	938	1120	1167	1.110	691	813
COLOMBIA	Oct- Sep.	11.573	12.564	12.541	12.504	8.664	9.000
PERU	Abril- Marzo	3.425	2.489	4.319	3.063	3.872	3.315
INDONESIA	Abril- Marzo	7.536	9.159	7.483	7.777	9.350	10.632
VIETNAM	Oct- Sep.	14.370	13.842	19.340	16.467	18.500	18.00

Fuente: Estadísticas I.C.O. 2010

EL café es el segundo recurso más importante del comercio internacional, luego del petróleo. Provee empleo a más de 20 millones de personas a nivel mundial. Su extensión gradual a través del mundo como cosecha y como bebida ha sido notable. (Böhrt 1994:51)

Según la FAO 2007 la producción de café en Bolivia alberga alrededor de 19,375 empleos por año.

Según el I.N.E. 2008 en la gestión 2008 se incrementó la exportación de café verde en grano en un 50,71%.

Por otro lado se sabe que a través de los años el mercado ha ido abriendo dos nichos de mercados interesantes para el café:

- Cafés sostenibles

- Cafés especiales

Los cafés sostenibles y especiales responden a un proceso de diferenciación que se ha ido desarrollando en los últimos años. Estos procesos de diferenciación responden a atributos que pueden pertenecer al producto y/o al sistema de producción o métodos de procesamiento, los cuales incluyen aspectos relacionados con la autenticidad del origen, seguridad, calidad, y condiciones socioeconómicas y ambientales. El cumplimiento de los estándares de calidad de cada producto se verifica a través de diferentes sistemas de certificación. En el caso del café especial se desarrolla la “Taza de excelencia” enmarcado en pruebas de catación. (CEPAC: 2007:15)

La calidad es el grado en que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos del comercializador o consumidor. (IBNORCA 2001:8)

La calidad tiene varias implicaciones y una de ellas es que con el control estadístico no se puede alcanzar la completa satisfacción del consumidor, o sea la calidad de la bebida es un gusto que se adquiere por preferencias por un determinado producto (Boot 2003:19).

A finales del siglo XIX, el café se comercializaba teniendo en cuenta sólo la apariencia del grano verde (crudo). A principios del siglo XX se empezó a utilizar la prueba de catación para evaluar la calidad del café y actualmente los compradores tienen su propio equipo. (Valencia 1998:s/p).

Últimamente la calidad es un atributo que distingue y caracteriza el producto, que permite clasificarlo de acuerdo con los atributos que presenta lo cual define el precio en el mercado internacional. El concepto de calidad del café se origina en el propio cafeto (calidad inherente); el uso de materiales genéticos mejorados, las prácticas agronómicas recomendables, el método

de recolección y la tecnología de beneficiado son también factores que inciden en la calidad. Por otro lado también se debe tomar en cuenta que la calidad en café está orientada a aplicar las buenas prácticas agronómicas de higiene en todas las etapas de la cadena productiva, con el fin de controlar el proceso productivo en todas sus etapas y prevenir acciones que deterioren la calidad física, organoléptica o las condiciones de inocuidad del producto, requeridas por el mercado. (Cléves 1998:34)

La percepción o correlación de impresiones sensoriales, determina si un alimento será aceptado o rechazado, por lo que al evaluar un alimento se utilizan todos los sentidos. (Latorre 2006:23)

El café es un rubro de exportación que constituye el principal ingreso económico y fuente de trabajo para aproximadamente 20.000 productores en los procesos de mantenimiento, cosecha, pre beneficiado, beneficiado y comercialización. Esta última actividad es atendida en varios niveles antes de ser exportado. Las zonas más importantes y apropiadas para la producción de café están constituidas por las zonas altas (1700 a 2000 m.s.n.m.), intermedias (1200 a 1700 m.s.n.m.) y bajas (600 a 1200 m.s.n.m.). La zona recomendable y aceptable para la obtención de café de calidad son las zonas intermedias (Cuba 2003:6).

8.1. El café en Bolivia

Un dato muy importante es saber que Bolivia, es uno de los mayores exportadores de café orgánico, cualidad que se logra al bajo uso de agentes químicos para su producción, el tipo de café que más se utiliza es el arábico, aunque también hay otras variedades y lo podemos consumir destilándolo por goteo o en expreso.

Si se habla de marcas de cafés que tenemos en nuestro país, la lista sería muy larga, mencionaremos solo las más conocidas que tenemos:

- Buena Vista
- Chiriguano
- Copacabana
- Extracto
- Ideal
- Irupana
- La Molienda
- Royal
- Yungas y otros

Para el desarrollo boliviano el café se ha constituido en un elemento importante y su producción ha ido en aumento lo mismo que las regiones donde se lo cultiva:

“El sector cafetalero es considerado uno de los pilares más importantes dentro la política agropecuaria de la República de Bolivia, con una producción anual de 170.000 sacos de 60 kg. de café oro. El departamento de La Paz es el principal productor de café en el país, con una producción que abarca el 95% de la producción nacional, abarcando una superficie cultivada de 22.920 ha. El restante 4,5% es producido en los departamentos de Santa Cruz, Cochabamba, Beni, Tarija y Pando” (Ramírez, 2005:2).

Este párrafo concuerda plenamente con el próximo cuadro, ya que el mayor productor de café en nuestro país, es el departamento de La Paz, según datos del Instituto Nacional de Estadística y por este motivo es donde más actividades económicas se realizan en base al café.

Figura/Cuadro N° 5
PRODUCCION DEL CAFÉ EN BOLIVIA DISTRIBUIDA EN LOS
SIGUIENTES DEPARTAMENTOS:

	SUPERFICIE (HECTAREAS)	PRODUCCION (Toneladas Métricas)
BOLIVIA	29.334	27.403
LA PAZ	28.023	26.464
COCHABAMBA	124	42
TARIJA	342	243
SANTA CRUZ	618	495
BENI	136	98
PANDO	91	61

Fuente: I.N.E. 2009 (ENA – 2008)

El café boliviano logró un precio máximo de 12,15 dólares por libra en la subasta internacional cumplida por vía Internet y contó con la participación de compradores de distintos países como Alemania, Canadá, Estados Unidos, Dinamarca, Nicaragua, Honduras, Japón, Lituania, Inglaterra, Sudáfrica y Suecia. La dulzura, acidez y el aroma del café producido en el país son las características que interesaron a los demandantes (Organicoop, 2008).

Los cafés Cordillera de Zenobia, Charca de Huaylla y Flor de Mayo de Pedro Castro Conurana pertenecientes a la provincia de Caranavi, Carrasco la Reserva, fueron los que lograron el mayor precio con 12,15 dólares la libra. El promedio alcanzado fue de 5,88 dólares (Organicoop, 2008:46).

Ángel Condori, presidente de la Federación de Cafetaleros de Bolivia (FECAFEB), consideró que es necesario un mayor apoyo por parte del

Gobierno y de las entidades financiadoras para poder incrementar los niveles de producción y de calidad y así lograr una mayor ganancia.

La región de los Yungas cuenta con un clima, altura y régimen de lluvias ideal para el cultivo del café, lo que podría beneficiar a cientos de familias de la región. El café boliviano ha logrado posicionarse en el mercado internacional, por lo que es urgente incrementar los cultivos a través del fomento de las inversiones privadas y comunitarias (Organicoop, 2008).

El precio del café en el mercado internacional es determinante para el desarrollo del cultivo del café en Bolivia.

“Para una buena expansión de la caficultura es importante el comportamiento del precio en el mercado internacional, el cual depende de la oferta del producto por parte de los grandes productores, especialmente del mayor entre ellos, Brasil. Bolivia ingresó a la Organización Internacional del Café (OIC) en el año 1968, el cual administró el mercado del café mediante sistemas de cuotas de exportación anual medida en sacos de 60 kg. fijadas para cada país. La organización suspendió su actividad en febrero de 1986, a consecuencia superó el nivel máximo programado de 1,50 SU\$/lb de café verde. El precio llegó a caer a niveles aún más bajos (0,50 SU\$/lb de café en grano verde en 1992) como consecuencia de la libre exportación a sobre oferta de los países productores” (Cuba, 2007: 9).

“Los principales mercados del café boliviano son: Alemania, Holanda, Bélgica y Estados Unidos. Este cultivo abarca 24.000 hectáreas, ocupando entre sus distintas actividades alrededor de 23.000 familias, teniendo un rendimiento promedio de 450 kg de café oro primera. La producción boliviana de 170.000 sacos de 60 kg de café de oro es mínima dentro del contexto

mundial, donde sólo ocupa el 0,16% de la producción hemisférica. El 73,5% de toda la producción es destinada a la exportación y sólo el 26,5% es destinada al consumo interno”.(Ramírez, 2005:2)

8.2. Historia de la producción del café en los Yungas

El café tiene su historia. Primeramente se desarrolló en Nor Yungas y Sud Yungas, inclusive se lo utilizaba como cerco para delimitar terrenos:

“La variedad típica, conocida en la región como criolla, fue introducida a la provincia Nor Yungas y Sud Yungas antes de la Reforma Agraria por dueños de las fincas existentes en inmediaciones de Coroico y Chulumani. La zona de producción actual del café se encuentra en el noreste de la ciudad de La Paz, en las provincias de Caranavi y Nor Yungas, que en su conjunto tienen una extensión de 10.900 km² (85% de la superficie de este departamento) contando con una población de más de 150.000 habitantes. En esta zona el 87% del área cafetalera” “Por los años 1950-1960, se produjo la expansión del sector a diferentes zonas de colonización, tanto en Nor Yungas (Coroico y Caranavi), como en Sud Yungas (Chulumani y la Asunta). En principio las plantas de café fueron utilizadas como cercos para marcar el lindero de los terrenos y la producción era destinada al consumo familiar e interno del país (Cuba, 2007: 8).

La variedad típica cafetalera yungueña, es conocida como “criolla” y se la introdujo antes de la reforma agraria, posteriormente se produjo una expansión que abarcó zonas de Caranavi, Chulumani, la Asunta y Coroico.

Por la información recogida de los propios agricultores las primeras zonas de producción cafetalera se constituyeron en lugares próximos a los pueblos de Coroico, Chulumani, Irupana, Coripata y otros menores” (Cuba, 2007:8).

Por el año 2.001 se produjo una helada en la región de los Yungas que dañó entre el 60% y 90% de los frutos del café llegando a producir apenas 70.389 sacos (Cuba, 2007:10).

“El café orgánico de los Yungas de La Paz es producido por 19 organizaciones de pequeños productores que impulsan un modelo más racional de la explotación del café, buscando un manejo integral desde el cultivo, prebeneficiado y exportación del grano verde por las mismas organizaciones, aglutinadas en una organización matriz denominada FECAFEB” (Ramírez, 2005:1).

Las distintas organizaciones tienen como fin buscar el bienestar de la familia del pequeño productor de café, proponiendo una mejora de la calidad del café boliviano por medio de apoyo técnico- educativo (talleres de capacitación) a la producción agroecológica de la caficultura orgánica, permitiendo así la sostenibilidad productiva, la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente, en zonas de mayor y menor producción, en definitiva favoreciendo el desarrollo socioeconómico del área rural (Ramírez, 2005).

8.3. Características y descripción general del arbusto del café

La planta del cafeto alcanza su pleno desarrollo en estado silvestre hasta 10 m de altura y se acostumbra bajarlo hasta una altura de 2,20 m. podándolo constantemente. El cultivo de nuevas variedades ha conducido a que los árboles no pasen de una altura de 3 m. El café posee hojas duraderas y se ubican sobre las ramas en forma opuesta de par en par. Las hojas tienen pecíolos cortos y formas entre ovaladas y lanceoladas de tamaño variable de 20-15 cm. de largo y de 4-6 cm. de ancho. El tallo es

duro, de color amarillo claro y las raíces son pivotantes y fasciculadas. (FNCC, 1998: 28).

8.3.1. Sistema de cultivo

Tanto la cañicultura como la agricultura en general se practican bajo un sistema de cultivo “migratorio”. Después del chaqueo y quema del terreno, se cultiva maíz durante el primer año, luego en el segundo walusa o plátanos. Después de que envejecen las especies nombradas, el terreno es dejado en descanso por varios años hasta que pueda recuperar la materia orgánica. En algunos se diferencian porque algunos agricultores plantan café después del maíz como un sistema simultáneo en la explotación del suelo (Cuba, 2007:9).

Las plantaciones tienen un sistema tradicional de cultivo bajo sombra de *pacay* silvestre y con poca innovación tecnológica. Todas las plantaciones de las zonas tradicionales y de colonización se realizaron con cuatro plantas por hoyo, ubicadas a distancias que varían entre 2,5 y 3 metros, con una densidad de 1000 a 2000 hoyos por hectárea. Cultivan a su vez otros productos para consumo como: cítricos, banano, zapallo, coca, racacha, y otros”. (Cuba, 2007:9).

8.3.2. La cosecha

Se realiza manualmente seleccionando sólo frutos maduros (madurez fisiológica caracterizada por el fruto cereza guinda). Esta actividad se inicia en los meses de Marzo hasta Octubre. En las zonas bajas desde los 800 hasta los 1400 m.s.n.m. El periodo de cosecha es en los meses de Marzo a Septiembre. En zonas desde los 1400 hasta los 1800 m.s.n.m. el periodo de cosecha abarca los meses de Mayo a Octubre. (Cuba, 2007:9).

8.3.3. Prebeneficiado

Procesado por vía húmeda, las labores son: el boyado, despulpado, fermentado, lavado y secado. De una forma individual y en plantas prebeneficadoras es bajo un estricto control de calidad. (Cuba, 2007:9).

8.3.4. Beneficio de café oro

Se obtiene del beneficiado de los frutos rojos y maduros del café (especie *Coffea*), se transporta y comercializa en esta forma a los mercados del mundo. (Cuba, 2007:9).

8.3.5. Beneficio húmedo

“En este proceso el café uva recién cosechado se vacía en grandes tanques de agua que se construyen de cemento y a considerable altura. En estos depósitos, las uvas maduras y sanas se precipitan inmediatamente por acción del agua, mientras que las ramas pequeñas, hojas y uvas dañadas o podridas quedan flotando o boyando en la superficie y pueden retirarse. Luego por canales de agua el café uva se conduce a tanques de remojo, donde permanece máximo 12 horas”. (Cuba, 2007:10).

En la siguiente etapa, las uvas ligeramente hinchadas se conducen a una despulpadora donde la mayor parte de la pulpa se separa de la cáscara apergaminada del grano. El resto flemoso de la pulpa se separa del grano mediante breve fermentación (que dura 12 a 24 horas, o 2 a 4 días en caso de tiempo fresco). Luego los granos se lavan y secan al sol en grandes

patios de secado o en secadoras de aire caliente. Para su buen almacenaje se recomienda secar los granos manteniendo una humedad de 10%. (Asociación Naturland. 2000:16).

8.3.6. Beneficio seco

En este sistema el fruto de la cosecha se limpia en un canal de recolección retirando restos de ramas, hojas y piedrecillas y otras impurezas. Sin otro tratamiento el café uva se esparce en capas delgadas sobre las superficies grandes de secado, luego se seca al sol moviéndolo constantemente. Se realiza una selección manual efectuado por “palliris” (mujeres trabajadoras), luego se mueve con rastrillos grandes para evitar la formación de moho. (Asociación Naturland. 2000:16).

8.3.7. Secado

“El secado termina cuando los granos cascabelean al agitarlos en una forma natural (al sol), en mesas secadoras “tarimas” y en patios de secado “cachis”. En condiciones ambientales desfavorables (lluvia, cielos nublados, humedad) se presenta el peligro de putrefacción de la pulpa, fenómeno que puede conducir la pérdida de calidad” (Asociación Naturland, 2000:16).

Se realiza manualmente seleccionando sólo frutos maduros (madurez fisiológica caracterizada por el fruto cereza guinda). Esta actividad inicia en los meses de Marzo hasta Octubre. (Asociación Naturland. 2000:16).

En las zonas bajas desde los 800 hasta los 1400 m.s.n.m. el periodo de cosecha es en los meses de Marzo a Septiembre. En zonas desde los 1400 hasta los 1800 m.s.n.m. el periodo de cosecha abarca los meses de Mayo a Octubre. (Asociación Naturland. 2000:16).

8.3.8. Caracterización del café como bebida

El café como bebida tiene aminoácidos, lípidos, sales minerales, niacina, azúcares, además de la cafeína. A pesar de sus muchos detractores el café, consumido en forma moderada y regular, favorece al sistema circulatorio, digestivo, nervioso y urinario. Es estimulante de la memoria y de la creatividad (El café de los Yungas 2009).

También es la bebida natural más rica en cafeína, la sustancia más conocida del café y la que le confiere las propiedades estimulantes y parte de su sabor amargo. Contiene ácidos orgánicos que influyen en el sabor, olor y aroma del café y son responsables de su acidez; así como minerales (potasio, magnesio, calcio, cromo) y vitaminas (niacina), aunque su valor nutritivo es casi nulo, dada la poca cantidad necesaria para elaborar una taza de café. (El café de los Yungas, 2009).

Durante muchos años se ha demostrado que es un producto de alto consumo requerido todo el día ya sea para desayuno o como té por las tardes. Su comercialización se realiza por gramos y kilos. Los puntos de ventas son: colegios, kioscos, universidades, tiendas y hasta en la misma planta procesadora de café tostado y molido.

Figura/Cuadro No. 6
PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

CATEGORÍA	PUNTUACIÓN	DESCRIPCIÓN
CAFÉS ESPECIALES	90 A 100	Sobresaliente, excepcionales. Los mejores cafés
	80 A 89	Muy bueno, buen sabor, acidez y balance
	70 A 79	Café comercial, grano para intercambiar en el mercado internacional
	60 A 69	Café de peor calidad que el comercial, mala calidad con poca acidez
	Menos de 60	Café con defectos, sabor amargo y sobrefermentado. Cafés no aceptados para consumo

(Fuente: Cuba N. 2011:27)

9. DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE.

Para hablar de Desarrollo Turístico Sustentable, primero tendríamos que hablar sobre la nueva Ley No. 292, Ley general de turismo “Bolivia te

espera” del 25 de Septiembre del 2012 promulgada recientemente por el actual Gobierno que en sus disposiciones generales, más concretamente el Artículo 3 (objetivos del turismo) a la letra dice:

El turismo es una actividad económica estratégica que deberá desarrollarse de manera sustentable, respondiendo a los siguientes objetivos:

a) Promover, desarrollar y fomentar el turismo interno, para fortalecer la identidad plurinacional y las riqueza - interculturales.

b) Fomentar, desarrollar, incentivar y fortalecer el turismo receptivo y emisoro a partir de la gestión territorial y la difusión del “Destino Bolivia”, sus atractivos y sitios turísticos para la generación de ingresos económicos y empleo que contribuyan al crecimiento de la actividad turística y al Vivir Bien de las bolivianas y bolivianos, fortaleciendo el turismo de base comunitaria.

c) Promover, desarrollar y fortalecer los emprendimientos turísticos de las comunidades rurales, urbanas, naciones y pueblos indígena originario campesinas para el aprovechamiento sustentable, responsable, diverso y plural de patrimonio natural y cultural.

d) Establecer mecanismos de coordinación interinstitucional entre los niveles territoriales del Estado, para la captación y redistribución de ingresos provenientes de la actividad turística, destinados al desarrollo, fomento, promoción y difusión del turismo.

e) Fortalecer la capacidad operativa, financiera y de planificación del Estado Plurinacional de Bolivia, sobre la base de la implementación y actualización constante de un sistema de información y estadísticas del sector turístico.

f) Implementar mecanismos de regulación a la actividad turística.

g) Proteger los lugares y símbolos sagrados, conservar los recursos naturales y respetar la identidad de los pueblos indígena originario campesinos, comunidades interculturales y afro bolivianas.

En el Capítulo II, de la Ley 292, que concierne a las Políticas Generales de Turismo resalta el Artículo 12 que a la letra dice:

(Desarrollo armónico y sustentable del turismo). La actividad turística realizada por las formas de organización económica, comunitaria, estatal y privada, será efectuada en el marco de un desarrollo armónico y sustentable, de manera que tenga sostenibilidad económica a largo plazo y promueva su crecimiento en base a un manejo racional y responsable en lo ambiental, cultural, social y económico.

9.1. Principios y ejes del Turismo Sustentable

En la Cumbre de Rio en 1992, se aplica esta filosofía de desarrollo en los ámbitos económicos, sociales y culturales. Así aparece la definición de turismo sustentable con orientación ecológica, que requiere de todos los agentes involucrados como lo señala la OMT (1993):

“Un turismo sustentable, que satisfaga las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras de hoy día, pero que también proteja y mejore las oportunidades del turismo futuro. No puede funcionar en base a imposiciones de la administración pública, es preciso además que el sector turístico privado acepte este concepto y coopere con su ejecución, así que como las comunidades locales y los turistas mismos presten su colaboración al proceso”.

En Lanzarote España en 1995, arroja como resultado el documento “carta de Lanzarote” que recoge los elementos fundamentales de esta definición:

“El conjunto de actividades referido a la gestión del desplazamiento voluntario de personas con diversos fines y que

generen mejor calidad de vida a largo plazo en las poblaciones relacionadas con esta actividad, manteniendo la capacidad y calidad del patrimonio turístico”.

“Algunas organizaciones en contraposición definen el turismo como la plaga del Siglo XX, pues solo ven el lado negativo que produce el turismo de masas o el turismo no planificado. Es conocido por todos los efectos que produce este tipo de turismo en las regiones receptoras, efectos culturales, sociales, religiosos y sobre todo daño al medio ambiente y también genera contagio en las poblaciones adyacentes, aunque lo irónico es que estas no reciban turistas. Es decir que pueden darse efectos turísticos negativos, sin turistas. Los que definen el turismo como plaga no ven más allá de lo que puede representar un turismo bien planificado, en regiones que cuentan con los suficientes atractivos turísticos, siempre y cuando sean manejados en base al turismo sustentable” (Escobar, 2010:26).

Figura/Cuadro NO. 7
PRINCIPIOS DEL TURISMO SUSTENTABLE

- La planificación del turismo y su desarrollo deben ser parte de las estrategias del desarrollo sustentable de una región, provincia o nación. Esta planificación debe implicar a la población local, al gobierno, a las agencias de turismo etc. para que provea los mayores beneficios posibles.
- Las agencias, corporaciones, grupos de individuos deben seguir principios éticos que respeten la cultura y el medio ambiente del área, la economía y el modo tradicional de vida, el comportamiento de la comunidad y los principios políticos.
- El turismo debe ser planeado de una manera sustentable, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente.
- El turismo debe distribuir los beneficios equitativamente entre los promotores del turismo y la población local.
- Se requiere buena información, investigación y comunicación de la naturaleza del turismo, especialmente para las poblaciones locales, dando prioridad a un desarrollo duradero, lo cual implica la realización de un análisis continuado y un control de calidad sobre los efectos del turismo.
- La población debe implicarse en la planificación y desarrollo de los planes locales juntamente con el gobierno los empresarios y los interesados.
- Al comienzo de un proyecto hay que realizar un análisis integrado del medio ambiente, la sociedad y la economía dando distinta consideración a los distintos tipos de turismo.
- Los planes del desarrollo del turismo deben permitir a la población local que se beneficien de ellos y que pueda responder a los cambios que se produzcan en la situación inicial.

(Fuente: Conferencia de Globe 90 Brasil OMT:97)

9.2. El Turismo Sustentable instrumento para el desarrollo

El desarrollo sustentable es compatible con cualquier sector de la economía. El turismo por estar dentro del sector de prestador de servicios, se encuentra en el sector terciario de la economía, ya que está orientado a facilitar el goce y disfrute de bienes inmateriales, esta acción es menos dañina al medio ambiente en comparación con otros sectores de la economía. Y algo importante que debemos tomar en cuenta son las diversas teorías que hacen alusión al desarrollo sin degradación ni agotamiento de los recursos naturales.

Para esto podemos tomar en cuenta el concepto de sustentabilidad en el informe Brundtland (1987:65), que indica lo siguiente: *“Satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la posibilidad de satisfacciones propias de las generaciones futuras”* (Escobar, 2010:27).

9.3. Nuevo modelo de desarrollo sustentable para el turismo.

Las ventajas que tienen los Municipios cuando practican un Turismo Sustentable son muchas y obviamente involucran a todos, ya que busca la distribución más equitativa de los beneficios económicos, que es una condición básica para lograr la justicia social que predica. Es por eso que se requiere la participación de todos (as) los pobladores, el Turismo Sustentable nos ayuda a ser más conscientes de los impactos del turismo, sobre el entorno natural, social y urbano ya que podemos detectar fácilmente cuando lo practicamos, si son positivos y negativos. De esta manera tenemos la facilidad de corregir errores y realizar nuevas acciones que nos den la posibilidad de mejorar y cambiar conductas, además podemos aplicar ciertos criterios de control, para asegurar buenas experiencias tanto en turistas como en residentes.

Es importante destacar que también el Turismo Sustentable se basa en la calidad del destino turístico, donde es una mejora del nivel educativo, dotando a los estudiantes desde niveles básicos una formación continua de conocimientos sobre medio ambiente, cuidado de su hábitat, reforzando el conocimiento de sus saberes culturales, para que ellos lo puedan transmitir y se sientan orgullosos de mantenerlos. Este es un trabajo que es continuo y además que requiere tiempo y dedicación.

Además tomando estas acciones lograremos integrar a la población local como parte activa y creativa, ya que ellos mismos se darán cuenta de la importancia del turismo e incursionarán en iniciativas particulares, como ser la creación de pequeños alojamientos, fondas artesanía, visitas guiadas, transporte, y otros servicios adicionales.

Representa una inigualable oportunidad de progreso, para dar impulso a la economía, que se relaciona con las actividades económicas tradicionales. Esto nos impulsara al acondicionamiento de las infraestructuras y equipamientos de servicios básicos como ser la construcción o el mejoramiento de caminos, alcantarillado, tratamiento de basura, servicio de agua, servicio de luz, que mejoran la calidad de vida de los pobladores y se revierten en beneficio de ellos. Es importante destacar que es una alternativa de aprovechamiento de espacios tradicionalmente marginados, donde se podría descubrir nuevos destinos turísticos potenciales.

9.4. El café como factor de Desarrollo Sustentable en Bolivia y las regiones cafetaleras de los Yungas: caso Coroico

“Bolivia, comercializa todo el café de exportación en grano (verde u oro), como materia prima y sirve para que los tostadores hagan blends (mezclas), en los que intervienen cafés de otros orígenes. Esto con la finalidad de acceder a que el consumidor encuentre en la mezcla los mejores sabores en cuanto a bebida,

que permitan acrecentar el consumo en el mercado internacional”.
 (ACEB www.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:2)

El café que nuestro país produce, es exportado como materia prima, y sirve para que los tostadores, hagan mezclas (blends), donde se realiza una combinación con cafés de otros países, con la finalidad de encontrar un sabor que satisfaga al consumidor, de esta manera se logra acrecentar el consumo en el mercado internacional.

“La exportación de café de Bolivia está orientada a mercados como Estados Unidos, Europa (Holanda, Alemania, Bélgica, España, Suiza, Portugal, Rusia, Japón (ACEB www.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:2)

“Otro segmento considerado importante es la producción y comercialización del café orgánico, que favorece la conservación del medio ambiente, bajo sistemas de producción controlada con uso apropiado de abonos orgánicos, evaluados y aprobados por organismos internacionales de certificación. En la actualidad, los compradores de café orgánico boliviano están en Europa (Alemania, Holanda, Bélgica, etc.), y Estados Unidos, y manejan casi un 25% del volumen de las exportaciones de café del país considerando también las exportaciones para mercado solidario.”
 (ACEB www.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:3)

La producción y comercialización del café orgánico, es muy requerida por países Europeos y Estados Unidos, ya que favorece a la conservación del medio ambiente y el uso de los abonos orgánicos son certificados por organismos internacionales, esto representa un logro importante para Bolivia, pues hace que nuestro café sea considerado un producto saludable y de buena calidad.

“Un segmento del comercio internacional de café que opera y favorece exclusivamente a organizaciones de

productores que no cuentan con apoyos y financiamientos, es el "mercado solidario" denominado también Fair Trade, al cual se vende también café orgánico. Los precios de este esquema son fijos y se mantienen en función a favorecer a los productores de escasos recursos, que están organizados bajo Cooperativas, Corporaciones o Asociaciones de Productores y que deben cumplir exigencias de registro en organismos internacionales que controlan este mercado bajo sistemas que permitan mantener a este sector con un buen precio. El objetivo es que los miembros de estas agrupaciones mejoren su nivel de vida especialmente en temas como salud y educación, este segmento de las exportaciones representa aproximadamente del 10 a 12 % del volumen total.

(ACEBwww.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:3)

El llamado "Mercado solidario", apoya a pequeños productores cafetaleros, que no cuentan con financiamientos, estos a su vez se agrupan en cooperativas y asociaciones, y deben entregar un producto de buena calidad, bajo las exigencias y estándares de calidad internacional, ofreciendo estos comprar su producto a buen precio. El objetivo es que estas personas mejoren su calidad de vida, específicamente en temas de salud y educación.

9.4.1.Oferta.

"La Taza de Excelencia (TdE) es una competencia anual que permite seleccionar el mejor café especial producido por un país con una calidad excepcional para exigentes mercados internacionales. Al mismo tiempo, la (TdE) es una creación y marca registrada de The Allinece for Coffee Excellence Inc (ACE). Organización sin fines de lucro con base en los Estados Unidos de América". (USAID.gov/pdf_docsTaza de Excelencia 2007).

“Taza de Excelencia 2007 es la tercera competencia de cafés especiales que se organiza en Bolivia, anteriormente la competencia se ejecutó a través de la Asociación de Cafés Especiales de Bolivia (ACEB), como herramienta para consolidar la imagen de Bolivia como país origen de cafés de excelencia, logrando despertar el interés del mercado internacional por el café boliviano”. (USAID.gov/pdf_docs/Taza de Excelencia 2007).

Esta competencia anual, tan importante es la tercera que se realiza en nuestro país, demostrando que Bolivia es un país que produce café de excelencia, además de consolidar su lugar en el mercado internacional.

“Bolivia, como pequeño país productor de café, ha ingresado a este mercado hace unos años, y la respuesta a esta iniciativa de parte de los productores y comercializadores es positiva. Además es válido mencionar que el mercado internacional de Cafés Especiales ya demanda el café boliviano, estamos demostrando al mundo que tenemos cafés de muy buena calidad, que muy fácilmente pueden competir con otros orígenes renombrados en el mundo.”
(ACEBwww.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:3)

*“Con el objetivo fundamental de promocionar a Bolivia como país de origen de Cafés Especiales y coordinar programas y actividades con organismos e instituciones y mismos actores de la actividad cafetalera nacional e internacional que favorezcan al desarrollo del sector, es que el año 2002 se ha creado la Asociación de Cafés Especiales de Bolivia (ACEB), **quien organiza competencias anuales de café especial realizadas en Coroico con el apoyo del Proyecto Mapa Yungas – USAID.***

Este importante evento está respaldado por la presencia de 20 importadores y catadores internacionales de varias regiones del mundo, que al paladear, degustar y comparar nuestro café lo han calificado como un producto de alta calidad y complejidad que bien puede ser competitivo en mercados internacionales, donde requieren cafés de sabores exóticos. Estos catadores internacionales también manejan café convencional y cafés orgánicos, los resultados de las competencias han favorecido a que los productores puedan vender su café directamente a los compradores.

(ACEBwww.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:3)

La Asociación de Cafés de Bolivia (ACEB) creada el año 2002, con el apoyo del Proyecto Mapa Yungas – USAID. Realiza actividades muy positivas en beneficio de este sector, como la de organizar competencias anuales en regiones cafetaleras, como Coroico, invitando a reconocidos catadores internacionales, e importadores interesados en nuestro café; estas actividades han favorecido enormemente a los productores de café, incentivándolos a aprender nuevas técnicas, mejorar su producto y realizar ventas directas.

9.4.2. Demanda

“La ACEB (Asociación de Café Especial de Bolivia) es miembro de la Specialty Coffee Association of America - SCAA (Asociación de Cafés Especiales de América), y participa anualmente con producto y con stand propio en la Convención Anual organizada por este organismo internacional. Es uno de los eventos internacionales relacionadas con la industria cafetalera mundial más grande e importante, donde asisten todos quienes están involucrados en esta actividad a nivel mundial de manera directa o indirecta”.

(ACEBwww.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:4)

“Entre los miembros de la ACEB, se cuenta a organizaciones de productores entre cooperativas, asociaciones y corporaciones, como productores individuales, empresas exportadoras, comercializadores, y otras empresas. (ACEB www.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc:4)

9.5. Servicios turísticos en base al café

Los servicios turísticos que se desarrollan en base al café son diversos y variados. En todo el mundo se pueden ver experiencias muy positivas en base a la producción de café, podemos citar el caso de países que son muy cercanos al nuestro. El famoso triángulo del café que se encuentra en Colombia y abarca una zona muy grande y agrupa a productores cafetaleros, que se benefician de esta actividad. También en nuestro país nos encontramos con emprendimientos privados que están diseñados en base al café, como la Hacienda **Shanti** ubicada en la comunidad de Munaipata a 4 kilómetros de Coroico. También nos encontramos en Coroico con varias cafeterías que su oferta turística se basa en el café, promocionando y utilizando el café Coroiqueño, café de altura. También se tiene una hacienda famosa por su infraestructura y sus servicios, conocida como un modelo de calidad llamada “El Cafetal” ubicada en el departamento de Santa Cruz. Podríamos mencionar muchos más emprendimientos y negocios nacionales que funcionan en base al café, y son muy exitosos. Lo importante es que el café Boliviano está marcando presencia por las características inigualables que posee.

Como componentes del mercado de café en la ciudad de La Paz se tiene a las personas que consumen el café en distintos grupos. El café se divide por calidad, procedencia y precio.

Personas que compran sus alimentos en los mercados informales típicamente compran café de una calidad y precio inferior sin dar una

importancia a la procedencia, mientras personas que compran de supermercados o en tiendas especializadas como Alexander Coffee y el Mercado de Achumani en la Zona Sur, pagan más y diferencian el precio, procedencia y calidad (Forge 2009).

El desarrollo de la comercialización afrontará un importante obstáculo: el tamaño de la producción, pues con base en él se delimita el acceso a importantes distribuidores y así obtener contratos que permitan vender en mayor cantidad. El acceso a ellos requiere garantizar una producción mínima. Ahora no se puede garantizar un nivel de producción suficiente por dos razones: el tamaño de producción será bajo en los primeros años y más que todo porque será muy difícil estimar la producción. Por lo cual no será posible obtener contratos importantes (supermercados, restaurantes, agencias.) en los primeros años del proyecto (Forge 2009).

9.6. Servicios complementarios en base al café

Una de las actividades que se realizan frecuentemente en las zonas productoras de café es la catación de café. Esta actividad sirven para promocionar el grano Boliviano y al mismo tiempo capacitar a los productores de café, desde hace más de dos década se vienen realizando este tipo de eventos que son muy beneficiosos para el mercado cafetalero de nuestro país.

“Catando el Pico de la Montaña 2003” es el evento que se realizó en Septiembre en Coroico. El objetivo fue promocionar el grano boliviano. Al igual que el vino un catador internacional de café absorbe una cantidad de esta bebida, la degusta y la expulsa sin tragarla. Ahora podrán catar los más exquisitos y finos cafés de exportación de los Yungas paceños. Unas veinte personalidades internacionales participaron en el evento en

calidad de jueces. Ellos son catadores profesionales de café, importadores y tostadores interesados en promover y abastecerse del producto boliviano. Esta competencia local de catadores. Gracias a estas actividades ya se tiene una proyección internacional llamada “Promover la imagen de país productor de cafés especiales es el objetivo”

Bolivia exporta unos siete millones de dólares ó 70.000 sacos de granos de café al mundo, de los cuales alrededor del 15 por ciento es café especial. Y son alrededor de 50.000 familias las que participan en esta cadena productiva. Son 22.000 productores cafetaleros. En los mercados de valores internacionales la libra de café tiene un valor de 0,62 centavos de dólar. Los cafés especiales tienen un valor que va desde 1,90 a 14 dólares por libra. Los cafés finos de Bolivia se venden en un promedio de 15 dólares por libra.

Dos son los principales obstáculos por los cuales Bolivia no satisface completamente la demanda del mercado mundial de cafés de especialidad. El primero se refiere a la falta de conocimiento del sector productor para obtener este producto bajo condiciones especiales de producción; prolijamente cultivado y delicadamente preparado para luego ser exportado. El otro aspecto responde a la falta de conocimiento del mercado mundial de las condiciones de Bolivia para ofrecer café fino. Para un reconocimiento internacional se utilizará el sistema de puntaje de la SCAA (Specialty Coffee Association of America) que mide las propiedades organolépticas de la taza de café: aroma, fragancia, cuerpo, acidez, resabio y balance. (prensabolivia@interlatin.com)

Otra de las actividades que están creciendo progresivamente en la población de Coroico, es la apertura de Cafeterías y pastelerías clásicas, donde se utiliza el café nacional, debido a la cantidad de turistas

extranjeros y nacionales que visitan la citada población es la mejor manera de promocionar nuestro producto, podemos citar algunos de ellos:

- Restaurant Pastelería Alemana Back – stube.
- Pizzería Italiana I.
- Pizzería Italiana II.

No podemos olvidarnos también, del comedor popular que sirve los famosos desayunos yungueños, donde la compañía infaltable es el café, y también se lo sirve a la hora del té.

10. ACTORES DEL DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

Los actores importantes del desarrollo turístico sustentable, son:

La participación pública y la participación privada.

10.1. Participación pública

La Gobernación del Departamento de La Paz trabaja arduamente en la campaña de promoción turística, con la consigna de regirse al marco de las políticas y estrategias nacionales y de esta manera posibilitar el desarrollo sustentable del turismo en todo el departamento de La Paz, ya que el turismo constituye una muy buena alternativa de desarrollo viable, para solucionar los problemas de pobreza en gran parte de su territorio.

Existen 10 destinos turísticos en el departamento de La Paz, claramente establecidos y diferenciado y la región de Los Yungas es un destino turístico importante que posibilita la economía. Esto se está trabajando desde el año 2006, y la imagen promocional que se utiliza es:

“Caminos precolombinos – la ruta de la coca”

Adicionalmente a esto se ha ido manejando el término del café con altura, que representa a los Yungas, y es la mejor promoción para difundir la marca café.

También se realiza diversas actividades para dar a conocer a los caficultores un mejor control y manejo en relación al café. La propuesta es la continuidad del proyecto: Control Biológico de la Broca del Café en los Municipios de Coroico y Caranavi, ejecutado entre los años 2004 y 2005. El objetivo central del proyecto es incrementar de forma sustentable la producción y calidad del café orgánico a través de la aplicación de controladores biológicos, de la adopción de buenas prácticas de manejo y de un eficiente manejo de los desechos del proceso de prebeneficio, con la participación de las familias de pequeños agricultores afiliadas a CENCOOP.

En el Municipio de Coroico la incidencia de plagas y enfermedades ha sido uno de los principales factores limitantes del incremento en la productividad, repercutiendo más en el producto destinado a la exportación. El proyecto está dirigido a promover el empleo de actividades orgánicas "controladores biológicos y buenas prácticas culturales (BPC)" que favorecen la certificación ecológica del producto con miras a nichos de exportación estrictos como el mercado ecológico.

La participación de entidades educativas como ser la UMSA es también parte de la participación pública en el área cafetalera. En Septiembre del 2012 se realizó un proyecto piloto por parte de la Carrera de Comunicación, donde los productores de café de Coroico participaron, con el propósito de socializar la Ley No.144 "Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria". Estos productores fueron capacitados en las 16 políticas, ya que este sector tiene la necesidad de incluirse en los beneficios y propuestas de la mencionada ley, que recientemente fue creada en 26 de junio del

2011. Es importante mencionar que gracias a esta socialización donde se utiliza métodos, técnicas y personal capacitado; como el ingeniero Juan Carlos Ballivián representante del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, se logre realizar un análisis y un diagnóstico situacional para conocer sus necesidades del sector y plantear estrategias que los beneficien.

Una de las entidades educativas que más apoyan la producción, elaboración y comercialización del café, en esta región cafetalera y es uno de los actores principales es la Unidad Académica Campesina de Carmen Pampa UAC-CP donde alberga a más de setecientos estudiantes que vienen de diferentes provincias y comunidades en busca de una educación superior. Esta Institución reconocida y de prestigio les da la oportunidad, ofreciendo cinco carreras las cuales son: Ingeniería Agronómica, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Licenciatura en Enfermería, Licenciatura en Ciencias de la Educación y por el momento Técnico Superior en Turismo Rural. Esta Unidad Depende de la Universidad Católica Boliviana “San Pablo” U.C.B. Su campus universitario está ubicado a 14 kilómetros de la población de Coroico. Participa activamente y fomenta y enseña a los estudiantes de la Carrera de Ingeniería Agronómica el cuidado y buen manejo de la planta de café, teniendo una planta procesadora de café que no solamente fomenta la buena práctica de los estudiantes, sino también genera ingresos para la Universidad.

10.2. Participación Privada

La Federación de Caficultores y exportadores de Bolivia (FECAFEB) fue creada el año de 1991, es una Organización matriz a nivel nacional, democráticamente constituida y autónoma sin fines de lucro que apoya a los pequeños productores cafetaleros, facilitando la producción, promoción y comercialización de su café. A lo largo de estos años la FECAFEB ha

logrado impulsar y consolidar la imagen del café orgánico en muchos países del mundo.

En la década de los 90, se realizó la primera tasa de excelencia. “Y los productores vieron como los expertos premiaban su café y se les comenzaban a abrir mercados internacionales”, se logró que el café yungueño lograra entonces la Certificación internacional de Bio Latina que avala un producto orgánico, sin elementos químicos este impulso reactivó a las asociaciones cafetaleras y el café se convirtió en un muy buen negocio. (www.yungas.com.bo/caranavi/caranavi/cafe)

Un emprendimiento turístico de participación privada se denomina “El Museo Viviente Munaipata” café de altura. Este museo está ubicado en el Km 4 de la carretera a Coroico a Carmen Pampa, en la Finca Shanti “Parque, restaurante y planta procesadora de café” al cual se puede acceder. Para mejorar su rentabilidad, se desarrolla un proyecto de turismo del café y restaurante que ofrece a sus clientes una visita guiada a los cafetales, explicándoles todo el proceso.

Junto con 30 familias campesinas, en 2009 el suizo ha producido 1.200 kilos de café que comercializa a través de ‘Munaipata’, pequeña empresa que aspira a convertirse en modelo de sustentabilidad y se ve muy buenos resultados. “La meta es triplicar la producción, no más, pues un café de buena calidad no se puede cultivar en cantidades muy grandes”, señala René Brugger, quien aprovecha sus vacaciones en Suiza para promocionar su producto.

Empaquetado, tostado pero no molido, el aroma del café de Brugger atraía a los visitantes a su stand en el bazar cultural organizado por la Kirchgemeinde Heiliggeist (Comunidad Eclesiástica del Espíritu Santo) de Berna, que apoya el proyecto Mocomoco en Bolivia.

Bajo qué condiciones se produce este café tan aromático. La tierra, el grado de exposición al sol y a la sombra y la humedad son decisivos. El suizo ha encontrado en Coroico – localidad ubicada entre los 1.300 y 1.900 m.s.n.m., el lugar ideal para producir el grano de café que hace más de tres años fundó “Munaipata Café de Altura S.A.”

Los productores no son familias, sino más bien mujeres. “Ellas también cosechan los granos en su punto exacto de maduración, ni muy verdes que acidifican al café, ni muy maduros, que le hacen perder sabor y aroma. La selección del café es, en realidad, el factor determinante de la calidad, luego viene el lavado y secado”.

“A diferencia de algunos bolivianos que piensan que todo lo de afuera es mejor, los suizos aprenden desde pequeños que lo que hacemos es lo mejor. Pero Suiza ha debido desarrollar calidad a falta de recursos naturales. Los bolivianos, en cambio, tienen oro, plata, gas y son capaces de dar a sus productos un valor agregado”.

Afirma que con ‘Munaipata’ está logrando demostrar la capacidad de los bolivianos, espera que su modelo se multiplique. “Nuestro café de calidad es resultado de la voluntad y disciplina de la gente de Coroico, sobre todo de las trabajadoras”.

Su énfasis en las trabajadoras no es casual: “En el área rural, los hombres jóvenes emigran a la ciudad y quedan las mujeres con los niños y los abuelos. Durante la cosecha es difícil encontrar mano de obra masculina. A largo plazo éste va a ser un grave problema porque muchas mujeres se acercan a una edad en la que no pueden trabajar la tierra intensamente”. Para revertir esta tendencia, ‘Munaipata’ paga mejores precios. “Por un quintal de café, 200 bolivianos (unos 30 francos), el doble del precio del mercado. Esto incentiva la producción de café. Como sociedad anónima, sin ser capitalistas salvajes, tenemos que ser rentables a corto plazo, precisa.

Pero por las 30 familias, el grupo meta del proyecto, no podemos dejar de pensar a largo plazo: renovar los árboles viejos, luchar contra enfermedades peligrosas como la broca que ataca al grano y se expande hasta por 7 km. a la redonda.

‘Munaipata’ no combate la broca con fungicidas sino con un hongo biológico. También apoya la producción y la productividad con la renovación de cafetales. 8 de los 25 accionistas de ‘Munaipata Café de Altura S.A., son productores y productoras, pero con muy pocas acciones: “Tengo el 86% de las acciones y espero que nos puedan apoyar subvencionando la compra de más acciones para los productores. Para ellos una acción de 100 bolivianos (15 francos) es demasiado cara”. En su opinión, los gobiernos de América Latina siguen siendo burocráticos y en Bolivia, en particular, muchas regulaciones obstaculizan que una empresa se formalice: “Volver a Suiza jubilado hubiese sido muy difícil. Me quedé en Bolivia porque aquí tengo mi lugar”.

La comunidad de Munaipata está orgullosa de que hayamos escogido su nombre para denominar a nuestro café, sentencia Brugger, quien quiere hacer honor a su nombre, que en suizo alemán significa ‘el del puente’. “Quiero unir a productores y consumidores, a Bolivia y Suiza. Me quedo en el paraíso y no lo voy a abandonar voluntariamente”. René Brugger nació hace 65 años en Altdorf, cantón de Uri. Estudió economía en la Universidad de Ginebra. Antes de Bolivia, trabajó en Camerún, Pakistán e India como funcionario de la Agencia Suiza para la Cooperación en el Desarrollo (COSUDE). En el año 2005 se jubiló.

Coroico es una zona de transición entre el Altiplano y la Cordillera Real al oeste, y las estribaciones de las tierras bajas amazónicas al Este. Es una región subtropical de Los Yungas con temperaturas entre 20° y 25° grados.

El café que produce es una variedad del tipo arábica, un café de altura. En 2009 produjeron 1.200 kilos; $\frac{3}{4}$ partes de esta producción se consumieron en Bolivia, y $\frac{1}{4}$ en otros países, principalmente Suiza. Brugger también ha creado la asociación 'Producir mejor en Coroico' para obtener el apoyo de instituciones, personas y asociados que en Suiza, Bolivia u otro lugar del mundo compartan la meta de mejorar las bases productivas en Coroico (Fierro: 2010:12)

11. CONCLUSIONES.

El contenido de la presente investigación monográfica es un análisis de cómo el turismo sustentable ayuda a fortalecer regiones con el propósito de mejorar paulatinamente su economía, si logramos aplicarla adecuadamente. Específicamente nos referimos a la región cafetalera yungueña, ya que en esta se cultiva un café reconocido a nivel mundial por las características que presenta, ya que crece en una región apta para su cultivo, clima por su situación altitudinal, características de la tierra y muchos atributos más.

En el transcurso de la investigación podemos destacar muchos aspectos positivos relacionados con el tema como es el desarrollo de un Turismo Sustentable importante para lograr una estrategia de crecimiento socioeconómico. Esto posiblemente nos daría un resultado positivo para acceder a un turismo planificado, organizado y diversificado, donde la participación de la población en la actividad turística es vital, aprovechando de esta manera el espacio geográfico y creando espacios donde se pueda comercializar el café de muchas maneras. Esto da la posibilidad de dar paso a la multiplicación de empleos directos e indirectos, además de la diversificación de la economía en la población de Coroico.

Esto es posible realizarlo, ya que en el transcurso de la investigación se pudo comprobar que existen las condiciones óptimas para lograr nuestro propósito. Una de las condiciones importantes es que el sector cafetalero es

considerado uno de los pilares más importantes dentro la política agropecuaria en nuestro país. Se está viendo que existen organizaciones cafetaleras y familias que viven de esta actividad. También podemos ver que tanto instituciones públicas como privadas están dando su aporte para que esta actividad se desarrolle y se multiplique. La calidad del producto está siendo mejorado para su consumo no solo a nivel nacional sino también que tiene las condiciones óptimas para la exportación. Al mismo tiempo la producción del café en todo su proceso se está relacionado con el turismo, pues es una motivación que puede dar paso a nuevas actividades turísticas cafetaleras, dando lugar a un diseño de innovadoras rutas turísticas en base al café.

BIBLIOGRAFÍA

- ACERENZA, Miguel Ángel (1984). *Administración del Turismo: conceptualización y organización*. México D.F :Trillas.
- ASOCIACIÓN NATURLAND. (2000) agricultura orgánica en el trópico y subtropical, producción orgánica del café. Consultado junio 2013 disponible en <http://www.redboliviana.com/elpaís/departamento/LaPaz/index.asp>.
- AMUSQUIVAR, Luis (2010). *Cómo preparar y redactar monografías*. La Paz: Grafica Junior.
- ACEB (Asociación de Cafés Especiales de Bolivia) café especial en Bolivia www.del.org.bo/info/archivos/CAFES.doc
- BOULLÓN, Roberto (1988). *Planificación del Espacio Turístico*. México: Trillas.
- “Buenas noticias para los amantes del café” (1996).Revista Selecciones: 29 32.
- BÖHRT P, J. (1994). ¿Exportar es progresar? Análisis de las agro EXPORTACIONES BOLIVIANAS: el caso del café. La Paz, Instituto Latinoamericano de Investigaciones Sociales (ILDIS) 137 p.
- BOOT, W. (2003) “Capacitación en catación/competencias de cafés especiales catando el pico de la montaña”. Bolivia, MAPA.
- CEPAC. (2007). “Caficultura amigable con la naturaleza y competitiva en la provincia Ichilo”. Santa Cruz.13 p.
- CLEVES, R. (1998). “Tecnología en el beneficiado de café”. 2ed.San José, CR. Tecnicafé Internacional. 201 p.
- COX, Ricardo (2009).*Turismo indígena y comunitario de Bolivia*. La Paz: Plural.
- CUBA, Nicanor (2007). *Manual para el cultivo de café en Yungas*. Bolivia: Punto de encuentro.
- CARANAVI CAFE.www.yungas.com.bo/caranavi/caranavi/cafe

ESCOBAR, David (2010). *Turismo Sostenible*. La Paz: s.e.

FIERRO, Rosa Amelia (2010). "Café boliviano producido por un suizo". Consultado noviembre de 2013. Disponible en http://www.swissinfo.ch/spa/economia/Cafe_boliviano_producido_por_un_suizo.html?cid=28764666

FOOD INFORMACIÓN S.F.

FORGE, Q DE. 2009. "Estudio de mercado. Bolivia". s.e.

EL CAFÉ DE YUNGAS se cotiza en la Bolsa de Nueva York
www.bolivia.com/noticias/autonoticias/detallenoticia20887.asp

FECAFEB. Consultado mayo 2013. Disponible en http://www.itacab.org/redes/eventos/agro_memoria/c-21.pdf.

G.A.D.L.P.(2013) Dirección de culturas y turismo. Unidad de turismo La Paz al mundo turismo de diversidad

INCA UTAMA, sueño del lago (2009). La Razón, 15 de Noviembre: Escape.

INE (Instituto Nacional de Estadística Bolivia) (2001). *Censo de población y vivienda*. La Paz: INE.

INE (Instituto Nacional de Estadística) (2008) Encuesta nacional agropecuaria. La Paz. Formato electrónico (pdf), La Paz.

INE (Instituto Nacional de Estadística) (2005a) Bolivia, Atlas estadístico de Municipios, Plural editores, La Paz.

INE (Instituto Nacional de Estadística) (2005b) Proyecciones de la Población por provincias y Municipios según Sexo, Edades simples y años calendario, Periodo 2000-2010, La Paz.

IBNORCA. 2001. Norma Boliviana NB 315004, Café y estimulantes del café. La Paz.

ITACAB (s.f.). Proyecto de café orgánico DED-FAO (en línea) consultado el 6 de junio 2014. Disponible en: http://www.itacab.org/redes/eventos/agro_memoria/c-21.pdf.

ICO (Organización Internacional de Café) (2010) Producción total de países exportadores cultivos años 2004 a 2009 reporte estadístico publicado en <http://www.ico.org/prices/po.htm>, fecha de consulta 18 septiembre 2014.

I.I.C.S.T. (Instituto de Investigación, Consultoría y Servicios Turísticos) (2012) Medición de la calidad de los servicios turísticos de La Paz, Universidad Mayor de San Andrés Carrera de Turismo, La Paz.

IMPORTANCIA DEL CAFÉ ECONOMIA MUNDIAL (en línea) consultado el 10 de noviembre 2014 [http://www.euribor.com.es/foro/economía bolsa y actualidad](http://www.euribor.com.es/foro/economía_bolsa_y_actualidad)

LAROUSSE (2007). Diccionario de la lengua española. Barcelona: Larousse.

LEY GENERAL DEL TURISMO N° 292 Bolivia te espera Viceministerio de Turismo 2012

LATORRE, H. (2006). Efecto de la altitud de la ciudad de La Paz en las características organolépticas determinadas en taza de café especial. Tesis nivel Licenciatura. La Paz, Universidad Mayor de San Andrés. 101 p.

MONROIG, (s.f.). Breve historia del café en el mundo. Consultado noviembre de 2013. Disponible en <http://academic.uprm.edu/mmonroig/id50.htm>.

OMT (2001). Las tendencias del turismo mundial. Madrid: OMT.

OMT (1998). Introducción al turismo. Madrid: OMT.

OMT (1990) Conferencia de Globe 90 / Brasil: OMT.

ORGANICOOP. (2008). Café de Bolivia (en línea). Consultado el 3 de mayo 2014. Disponible en <http://organicoop.blogspot.com/2008/11/cafe-de-bolivia.html>.

PDM (Plan de Desarrollo Municipal Coroico) (2008- 2012). Coroico: s.e.

PRENSABOLIVIA@INTERLATIN.COM

RAMÍREZ, L. S. (2005). *Producción de café orgánico en la zona de los Yungas de Bolivia*. Bolivia: s.e.

REVISTA IN “El cafetal en Buena Vista”

Consultado 9 de septiembre 2014, disponible en www.in.com.bo/2010/04/el-cafetal-en-buena-vista.

TÉLLEZ, José Rodolfo (1998). *Legislación Turística de Bolivia*. Bolivia: G.B.T.

VICEMINISTERIO DE TURISMO DE BOLIVIA (2005). *Manual de gestión turística a nivel local*. Bolivia: Viceministerio de Turismo.

VALENCIA A, G. (1998). *Manual de nutrición y fertilización del café*. 1ed. Quito Ecuador.

ANEXOS

ENTREVISTA CON EL INGENIERO NICANOR CUBA SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CAFÉ

“Manual para el cultivo del café en Yungas”

Autor: Ing. Nicanor Cuba C. (2007)

El ingeniero agrónomo Nicanor Cuba es investigador, experto en café y actualmente director de la Carrera de Agronomía de la UAC- CP y autor del libro *Manual para el cultivo del café en Yungas* gentilmente nos concedió una entrevista para explicarnos que el trabajo para la elaboración de un producto de calidad comienza realmente a partir de la cosecha y la poscosecha como la etapa de mayor cuidado. En nuestro país el beneficiado está dividido en dos que son: prebeneficiado y beneficiado. A continuación se detallan ambos procedimientos:

P.E. (Patricia Estévez) ¿EN QUE CONSISTE EL PREBENEFICIADO DEL CAFÉ?

N.C. (Nicanor Cuba) El prebeneficiado consiste en la cosecha, acopio de café cereza, selección de frutos, despulpado (o pelado), fermentado, lavado, clasificado y secado. Todos estos pasos se realizan por vía humedad, que es la que se practica en Bolivia. Se llama así porque, para obtener café de mayor calidad, el café es lavado.

Cosecha de café cereza

Para la cosecha es importante que el fruto del café esté completamente maduro, porque de lo contrario se baja la calidad del producto en el proceso del prebeneficiado. Esto se reconoce por la coloración roja o amarilla del fruto. No se debe mezclar con granos inmaduros negros u otros defectos.

La maduración puede ser calculada con base en registros anuales, que comprenden de 28 a 30 semanas después de las floraciones. Los granos maduros se deben cosechar uno por uno, dejando el pedúnculo (wichi) en la rama, pues de esta manera se evita recolectar frutos verdes o semimaduros.

La adecuada cosecha del café trae consigo las siguientes ventajas:

Facilita el pelado.

El fermentado es más rápido.

Se garantiza la buena calidad del café.

El acopio

El café debe recibirse el mismo día de la cosecha para ser despulpado y no debe ser expuesto al sol. No se deben mezclar las cosechas de distintos días, porque la calidad del café se deteriora.

Las bolsas para el manipuleo de la guinda deben ser de yute, pues este material no calienta durante el traslado al lugar del despulpado.

Pesado de café.

Una vez que se realice la operación anterior se procede al pesado del grano para saber la cantidad y la calidad de café que llega a la planta.

Despulpado o pelado

El despulpado es la etapa en que se saca la cáscara (epicarpio) del fruto, por medio de máquinas de despulpado, y el mucílago (mesocarpio), por medio de la fermentación de las semillas. Antes del despulpado, el café cereza debe ser boyado en agua, para eliminar los frutos vacíos, brocados, verdes y basuras.

El despulpado es la separación de la pulpa del grano (cáscara y parte del mucílago) por presión de una máquina. Los granos son separados con parte del mucílago, que en nuestro medio se denominado *café baba*. Para este cometido se pueden utilizar máquinas de madera con rodillos de cobre.

Fermentado

En el sistema tradicional, el café despulpado y sin cáscara, conocido como *café baba*, es fermentado en bateas de madera, tachos, bolsas de plástico, etc., durante 12 a 18 horas, dependiendo de la temperatura del día.

Hay algunas formas de determinar el punto ideal de fermentación, como frotar entre los dedos un poco de café en fermentación (cuando suena como *cascajo*, está listo para el lavado), comprobar si se puede lavar el

mucílago con facilidad (si no existe mucílago entre las rendijas del grano el café ésta listo para lavar).

En la producción orgánica no está permitida la fermentación en bolsas plásticas, se recomienda más bien el uso de tanques de fermentación de cemento y bateas de madera. Se debe tener cuidado en no sobrefermentar el café para no perder calidad ni peso.

Lavado

Después de la fermentación, los granos del café son lavados para desprender el mucílago (mesocarpio). El lavado se realiza con bastante agua, hasta quitarlo completamente.

En la UAC Carmen Pampa, el lavado se realiza en los tanques de fermentación, con cambios de agua y sucesivas remociones. El café puede permanecer en agua limpia uno a dos días, para luego ser secado.

En el lavado deben ser eliminados todos los restos de cáscaras, granos brocados, negros y cuerpos extraños, tales como el pergamino manchado y sabores a sucio, fermentado y contaminado, se da exclusivamente por el uso de aguas sucias; por ello es importante el proceso de fermentación óptima para que el lavado sea perfecto utilizando siempre agua limpia y pura, con la finalidad de tener un café de un color uniforme y de buena calidad.

Secado del café

Después del lavado, el café es secado en “cachis” (empedrado en piedra loza) por unas horas. En la UAC - CP, los cachis son de cemento. En ese estado, con el 40% de humedad, el café suele ser comercializado bajo el nombre de *café mote* en los mercados locales.

El café escurrido es trasladado a los secaderos, contruidos de madera y tela metálica a un metro de altura del suelo, llamados también tarimas o mesas de secado.

De esta manera no adquiere olor a tierra y el proceso es más rápido y limpio.

Se necesitan aproximadamente de 4 a 5 días hasta que el café tenga 15% a 18% de humedad.

Cuando el clima es inestable, el café es secado en una “guardiola” que es una habitación cerrada. El porcentaje de humedad es importante para evitar la contaminación del café con ocratoxinas.

P.E. ¿EN QUE CONSISTE EL BENEFICIADO DEL CAFÉ?

N.C. El beneficiado comprende el secado final, la trilla, la clasificación, la selección manual, el embolsado y el almacenamiento.

Secado final.

El café en pergamino (o café corriente que tiene todavía humedad) es terminado de secar en la planta de beneficio, hasta que tenga 11% de humedad. El secado en la planta se realiza por calor artificial, utilizando combustibles derivados del petróleo. Debe hacerse lentamente, para no dañar el color del grano.

El trillado y la clasificación del café.

Consiste en la clasificación de los granos por tamaño usando cernidores que permiten el paso de granos en diferentes tamaños. Normalmente son separados en dos tipos de café denominados de primera y segunda, y una parte que corresponde al café de descarte.

La selección del café.

Una vez hecho el trillado y la clasificación del café, se pasa a la selección manual, para separar a golpe de vista los granos dañados, partidos, brocados, negros y las impurezas.

Se dice que el café pergamino bien elaborado en la planta de beneficio tiene mayor rendimiento de café oro o de exportación.

El embolsado y almacenamiento del café.

El café secado al sol es embolsado y almacenado. El almacenamiento debe ser solamente para café, sin mezclarlo con otros productos para que él no absorba otros olores.

Lo aconsejable es que el café pergamino se almacene en sacos de plástico y el café verde en sacos de yute. En el caso del almacenado del grano oro verde se realiza en bolsa de polietileno y yute para evitar la penetración de humedad, lo que garantiza que el grano conserve su calidad.

Un buen almacenamiento depende de la correcta humedad y temperatura que tenga el grano porque así se minimiza la formación de mohos. En Carmen Pampa el café se almacena a una humedad del 11% y a una temperatura que oscilará entre 25°C y 30°C, lo cual garantizará la calidad del grano.

P.E. ¿EN QUÉ CONSISTE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL CAFÉ?

N.C. En el café se evalúa las características organolépticas o sensoriales más que los valores nutricionales, explica que mediante un análisis en el “laboratorio de calidad” se determina:

La calidad de café que se está produciendo y cómo se la podría mejorar;

El color del tostado (almendra);

El olor del grano de café pergamino

Las cualidades de la bebida que comprenden el aroma, acidez, el amargor, el cuerpo y el sabor, los cuales constituyen la calidad física y organoléptica del café.

Torrado o tostado del café

El trabajo de *torrado o tostado* del café se hace bajo un cronograma de actividades de la semana. Para el efecto se utiliza una tostadora industrial. El café de la UAC-CP es tostado en un tono claro tipo americano.

Molido del café.

El *molido* del café se realiza a través de una moladora eléctrica. El grado de molido dependerá de la demanda, puede lograrse un molido áspero o más fino.

Envasado.

El *envasado* del producto final se realiza en bolsas de ¼, ½ y 1 kilogramo. El envase lleva el logo de los productos “SUMA” perteneciente a

la UAC - CP. Está identificado como producto universitario; cuenta con registro sanitario; lleva la fecha del envasado y la fecha de expiración; además presenta el domicilio y números telefónicos de la entidad.

Distribución y comercialización.

En la actualidad la distribución y comercialización se realiza en el mercado local de Coroico.

P.E. ¿CUALES SON LOS BENEFICIOS DE LA PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ DE LA UAC-CP?

N.C. Los beneficios directos de la planta de café para la Unidad Académica Campesina Carmen Pampa, son los siguientes:

- Es un espacio de prácticas universitarias.
- Es un medio de capacitación para los estudiantes de la carrera de Agronomía sobre el manejo técnico y empresarial de una planta.
- Genera ingresos económicos a la universidad.

EL CAFÉ DE YUNGAS SE COTIZA EN LA BOLSA DE NUEVA YORK

(La Paz - La Razón) prensabolivia@interlatin.com Fax : 591-2-225734

La certificación de catadores internacionales le ha abierto mercados en las principales capitales del mundo. Bolivia fue aceptada en la Taza de la Excelencia, un grupo de privilegio en el mundo del café.



Tenía mal de altura y le faltaba el amor de los cosechadores. Por eso, aunque era bueno, al café boliviano le faltaba algo. En cuanto las fallas se descubrieron y se subsanaron, el café crudo ha subido como la espuma entre el mimo de los catadores y los expertos que le colocaron la etiqueta de café especial, y de los selectos consumidores dispuestos a pagar entre 300 y 500 dólares por el grano boliviano en la Bolsa de Café de la ciudad de Nueva York (EEUU).

La planta de café —que llegó a los Yungas en 1780 junto a los africanos que huían de la esclavitud en Brasil—, comenzó a explotarse en forma comercial a mediados del siglo recientemente pasado, pero sin técnicas ni el cuidado apropiados.

De tal modo, el fruto maduro o verde —una especie de guinda o cereza— caía al canasto y punto. Con suerte se le sacaba la pulpa esa misma noche o al día siguiente, aunque podía fermentarse poco o mucho antes del secado. A veces, ni alcanzaba este nivel, pues venían los compradores y partían con el café húmedo hacia La Paz, sin tener mucha consideración de los efectos que la altura podía ocasionar en el grano verde o crudo.

"Era un producto con sorojchi (mal de altura)", ilustró el gerente del programa Acceso a Mercados y Alivio a la Pobreza (MAPA por sus siglas en inglés), Jorge Calvo, quien impulsa el desarrollo de una rentable industria del café en el país, principalmente en los Yungas de La Paz.

El proyecto empresarial tiene tres años y participan unas 9.000 familias que cultivan café agrupadas en cooperativas. Su perspectiva es la de convertirse en pequeñas empresas exportadoras de un café calificado ahora entre los mejores del mundo.

"El primer paso era lavar el nombre del café boliviano en el ámbito internacional", afirma el gerente de MAPA, un organismo sin fines de lucro con respaldo financiero de Usaid. Lo que se hizo después de haber establecido técnicas de cultivo de la planta fue el acopio del grano y su tratamiento en la post cosecha hasta el empaque para su venta.

Las plantas de café tipo Arábica, con variedades como la Criolla, Caturra y Catuai, se cultivan orgánicamente —sin uso de químicos— en terrenos que están entre los 800 y 1.800 metros sobre el nivel del mar. La temperatura promedio es de 15 a 26 grados y gran parte se halla bajo riego y a la sombra. Estas características de cultivo debieran tener como resultado un grano excepcional.

Los cosechadores han aprendido a cuidar las plantas y recogen ahora guinda a guinda, solamente el fruto rojo ya maduro. Lo depositan cuidadosamente en recipientes que, en el día, se llevan a nueve puntos de venta que se han instalado en las provincias de Nor y Sur Yungas, para comenzar un proceso



moderno de despulpado y fermentado en tanques especiales sin oxígeno. Su lavado se hace con agua pura, el secado en una planta que funciona con gas. Con un doce por ciento de humedad, el grano puede llevarse hasta La Paz o ser exportado con la garantía de que mantendrá sus cualidades.

Antes, los exportadores sufrían castigos de más del 50 por ciento del precio internacional por la irregular calidad. Ahora tienen la seguridad de que el café especial de los Yungas de La Paz vale su peso en dólares.

Parte de la exportación de café orgánico se destina al mercado denominado solidario o Fair Trade. Éste favorece la producción de cooperativas o asociaciones de productores de bajos ingresos, los que deben cumplir las exigencias de registro en organismos internacionales.

Este mercado mantiene precios favorables, pues el objetivo es que los productores mejoren su nivel de vida y tengan buen acceso a la educación y la salud.

Las mejores perspectivas están en el selecto mercado de café especial, donde el grano boliviano tiene buen futuro. No en vano, el país ha sido aceptado en La Taza de la Excelencia, con importantes ventajas y perspectivas dentro del mercado internacional cafetero.

Los dos concursos del producto, el 2002 y el 2003 en Coroico, permitieron que catadores internacionales seleccionen, aplicando normas de calidad, los mejores granos de oro del país.

En las dos versiones de cata del café participaron expertos de renombrados organismos de Estados Unidos, Japón, Alemania y Holanda, que al dar su visto bueno determinaron un incremento automático de los precios.

En el primer concurso se clasificaron siete muestras y, en el 2003, otras 33 muestras, cada una con 200 bolsas de café. Los primeros compradores fueron los propios catadores que se llevaron un grano especial de altura. Para los cultivadores significó un aumento de entre el 70 y 80 por ciento en sus ingresos.

La Taza de la Excelencia implica ventajas para Bolivia, como el hecho de que la entidad enviará catadores —probablemente entre octubre y noviembre de este año— para visitar las parcelas de cultivo de café orgánico que tienen los pequeños agricultores de los Yungas e inspeccionar las plantas procesadoras. Más adelante, las muestras que ellos clasifiquen se almacenarán en un solo galpón, bajo llave, hasta su traslado a la Feria de la Taza de la Excelencia para su comercialización, con precios que se prevé resultarán muy atractivos.

Un ejemplo de ello es el café de Nicaragua, miembro de la Taza de la Excelencia, que cotizó en 1.500 dólares la bolsa de un lote de treinta, en el 2002.

El nivel al que ha llegado el café especial implica una enorme responsabilidad para los cafecultores, pues "el desafío es tener constancia, mantener la calidad y aumentar la transparencia", opina Calvo. El gerente de MAPA explica que los productores, que este año pueden llegar a 14.000 del total de 20.000 en el país, necesitan ser constantes en el cultivo y en todo el proceso para obtener el grano verde.



Necesitan también mantener y superar la calidad lograda hasta ahora y ejercer, además, una transparencia absoluta en la administración de los ingresos por exportación y la religiosa distribución de los beneficios entre todos los cultivadores.

Es un negocio rentable y los socios de las cooperativas deben recibir los beneficios y, para ello, se adiestra a los cafetaleros en un sistema administrativo transparente. "Si la cooperativa vende en 130 ó 190 dólares la bolsa, esto debe reflejarse en la vida del agricultor, porque ése es el objetivo primordial del programa".

Para el 2004 se han establecido cinco estaciones adicionales de acopio de café en guinda y una planta central de procesamiento. El costo de este equipo, así como los ya instalados, referidos al procesamiento húmedo, el lavado, fermentado, secado y "pilado", es asumido en un 50 por ciento por los productores de café.

Las siete cooperativas y las dos empresas privadas que participan en el programa de café orgánico exportaron alrededor de 7.000 quintales, con un ingreso calculado en 840.000 dólares en un año, algo menos del 50 por ciento del monto de dos millones presupuestados por USAID para la ejecución del proyecto en un período de tres años.

Las puertas de mercados de productos selectos están empezando a abrirse para el café especial y de altura de Yungas. Es la recompensa por un grano trabajado con esmero y mimo, por la participación activa del agricultor que no se limita a recibir lo que la naturaleza le da, sino que es capaz de ofrecer un producto elaborado minuciosamente y cuyo solo aroma es estimulante.

Entre sorbo y sorbo se puede conocer las intimidades del complejo mundo del café

Una tacita de café, por muy pequeña que sea, encierra una larga historia que nace en la calidez de las tierras de cultivo, prosigue en el tiempo y forma de recoger el fruto maduro, vigilar la fermentación, el secado y el tostado, y acaba en la molienda. El paladar juzgará los resultados.

La historia

Como todo en la naturaleza, los orígenes de la planta se remontan a tiempos de la Creación. El descubrimiento de sus propiedades y de su uso como bebida están contados en numerosas leyendas. Se dice que la planta es originaria de Etiopía, donde, un pastor abisinio llamado Kaldi se percató de que el vistoso fruto tenía efectos estimulantes en las ovejas que cuidaba. Pero, dicen los historiadores, fueron los árabes quienes probaron las delicias del café y le llamaron "qahwah", palabra árabe que significa "bebida que se obtiene de la planta", y cuyo consumo se extendió por los cinco continentes.



Se dice que a Bolivia llegó hacia 1780. Solamente a partir de 1950, el café se convierte en una producción rentable con excedentes para la exportación. A partir de 2001, la industria cafetalera reivindica el producto y se convierte en un café especial de altura destinado a selectos mercados del mundo.

Las cualidades

El café proviene de dos plantas comercialmente conocidas como Arábica (*Coffea Arábica*), que crece entre 800 y 1.800 metros de altitud, y la Robusta (*Coffea Canephora*), con cultivos en altitudes menores a los 800 metros.

El grano de la planta Arábica tiene menos cafeína y aromas mucho más intensos, mientras que la Robusta posee un alto contenido de cafeína y una resistencia innata a parásitos y enfermedades. La bebida tiene aminoácidos, lípidos, sales minerales, niacina, azúcares, además de la cafeína, y a pesar de sus muchos detractores, el café consumido en forma moderada y regular favorece al sistema circulatorio, digestivo, nervioso y urinario. Es estimulante de la memoria y de la creatividad.

La pulpa del fruto, del que se extrae el grano de café, se convierte en un rentable abono orgánico, con lombrices rojas, que atenúa los ataques de los nematodos, una plaga de la caficultura.

La producción

Tras la cosecha de las guindas o cerezas rojas maduras, se obtiene el grano verde por dos sistemas. Uno es el método en seco, que consiste en dejar, por unas dos semanas, el fruto bajo el sol sobre una superficie limpia. Luego se descortiza y se libera al grano de la piel y del pergamino. Los granos, aún verdes, se tamizan, se clasifican y se conservan en condiciones adecuadas para que no se deterioren.

El método húmedo consiste en que una vez recogido el fruto se lo despulpa inmediatamente. Continúa una fase de fermentación, en la que los granos se sumergen en agua y se elimina el pergamino. El café verde crudo es seleccionado cuidadosamente según su tamaño y está listo para su fase final. El tostado debe ser lento y cuidadoso. Esto permite, dicen los expertos, que cada grano se dore totalmente y suelte su aroma a plenitud. Para el molido se admiten mezclas de grano según pida el consumidor.

La bebida

Cada fase es un mundo. La preparación de la bebida tiene también técnicas, empezando por la forma: goteo, percolado, expresso; por la temperatura ideal del agua (85 a 95 grados) y las preferencias: café fuerte, medio o suave, de acuerdo con las mezclas de granos conseguidos.

El café es una bebida que permite combinaciones para todo gusto. Desde el negro, fuerte y sin azúcar, hasta el popular café con leche del desayuno. El moka es una combinación a partes iguales de café, chocolate y leche espumosa, el modesto "cortadito" o el "carajillo", café negro con coñac, bebidas, generalmente después de las comidas. Y para la merienda, el vienés —con helado de vainilla— y la línea de combinados con licores como coñac, whisky, ron, vodka o singani, cremas, canela, jarabes de almendras, coco y otros que abren un mundo de aromas y sabores que suelen ser el requisito para una buena charla.